רחל אהרונוביץ • חיה מטרסו • דינה רוזנבאום

חדוות האירוח









מודן הוצאה לאור בע״מ

חדוות האירוח



עיצוב הספר והאיורים: סטודיו חיים רון
צילומים: נלי שפר
עריכה לשונית: עדי גינצבורג־הירש
הפקה: שולמית מודן
סיגנון צילומים: נורית ברניצקי
הכנת המתכונים: אלפרד יבניסק

הכלים והאביזרים לצילומים הושאלו באדיבות: "בורדו", "דניש פלוס", "טולמנס", "כנען", רשת "חוויה", מירי כהן ב"ש, "רימונה".

רחל אהרונוביץ • חיה מטרסו • דינה רוזנבאום

חדוות האירוח

בשר

מודן הוצאה לאור בע"מ

ליעקב
שעזב אותנו באמצע הדרך

למודן, הוצאה לאור בע"מ
ת.ד. 33316 ת"א

Printed in Israel–1991

אנחנו אוהבות לארח, לבשל ו...לאכול.
אירוח טעים עושה את המפגש נעים וגורם לחדווה אמיתית לכולם – למארחים ולאורחים.
"חדוות האירוח" מציע מגוון של אפשרויות, שליקטנו במשך השנים במסעותינו בעולם, בין מארחים שונים, עם כל מיני גיוונים ותוספות שלנו.
תמצאו בספר מבחר של מנות מסוגים שונים: חטיפים וסלטים, שיכולים לשמש כמנה בפני עצמה, וכמובן מרקים, בשרים, תוספות וקינוחים, שניתן להרכיב מהם ארוחות שלמות.
"חדוות האירוח" הוא מנה נוספת לשתי "המנות" הקודמות: "חדוות הבישול", ו"חדווה מתוקה".
בואו לבשל לטעום ולארח עימנו.

בחדווה,

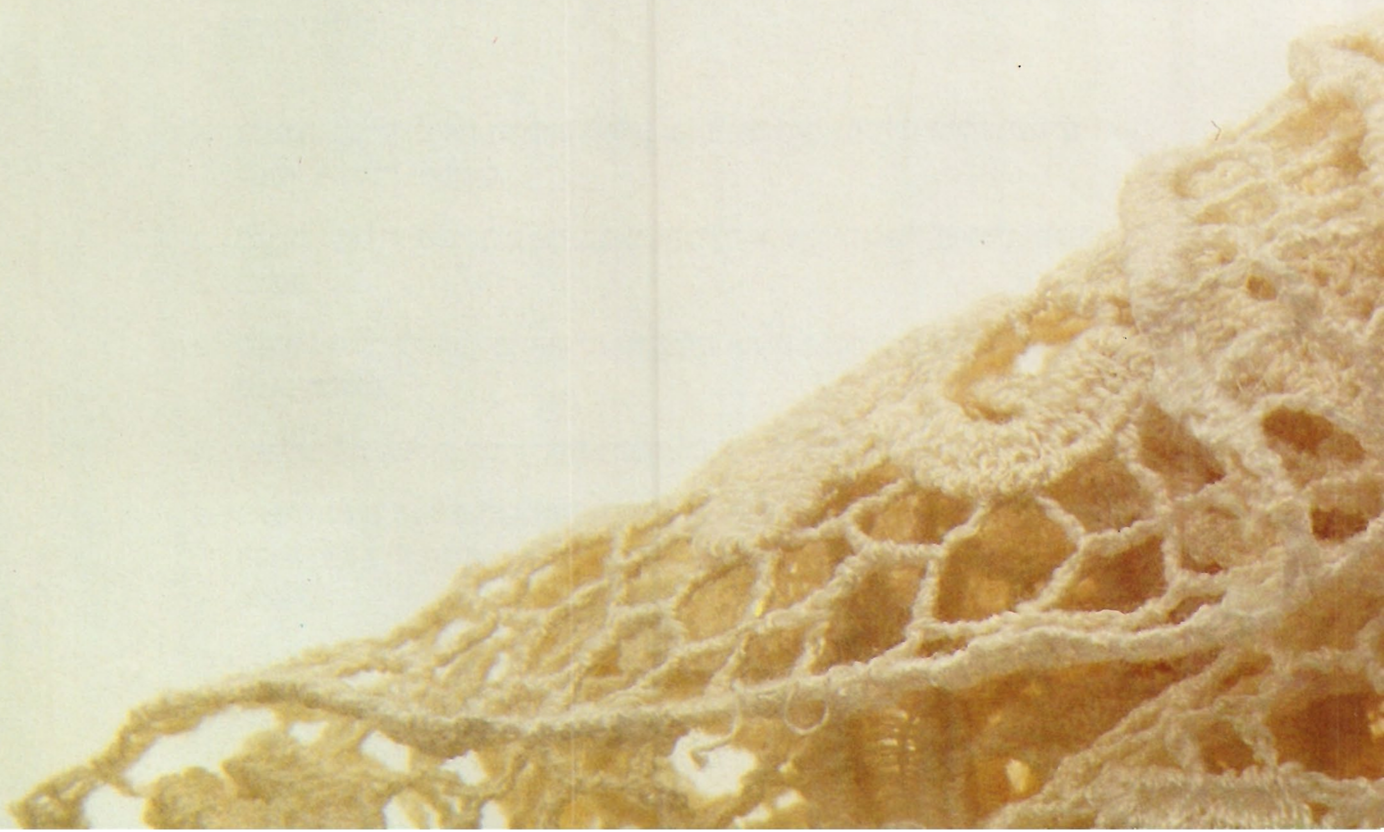
רחל אהרונוביץ, חיה מטרסו, דינה רוזנבאום

תוכן





חטיפים
ומנות ראשונות



עלי חסה ממולאים



טעמם של עלי החסה עדין ושונה מטעמו של כרוב ממולא.

10-8 מנות

חומרים:

2 חסות ערביות
מים רותחים
1 כפית מלח

למלית

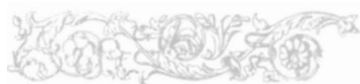
½ ק"ג בשר טחון
1 ביצה טרופה
50 גרם שקדים טחונים
אגוז מוסקט מגורד לפי הטעם
מלח ופלפל
2 כפות קמח
1 ביצה טרופה
שמן לטיגון

לרוטב

2 כפות אבקת מרק, מומסות ב-2 כוסות מים
⅓ כוס מיץ לימון

1. בקערה, מפרידים את החסות לעלים. מוסיפים מים רותחים ומלח ושורים למשך 5 דקות. מסננים.
2. להכנת המלית: מערבבים את הבשר, הביצה, השקדים, אגוז מוסקט, מלח ופלפל.
3. שמים על כל עלה כף מן המלית, מקפלים את שני צדדיו פנימה ומגלגלים סביב המלית.
4. טובלים את העלים הממולאים בקמח ובביצה ומטגנים בשמן חם.
5. מעבירים את העלים המטוגנים לסיר רחב ושטוח, יוצקים עליהם את המרק ואת מיץ הלימון ומכסים. מבשלים על אש נמוכה עד שהנוזלים ייספגו.



מוח במיץ עגבניות 

4 מנות

חומרים:

600 גרם מוח
2 כפות חומץ
4 כפות שמן
4 עגבניות בשלות, קצוצות
1 כף רסק עגבניות משומר
1 כפית מחוקה סוכר
מלח ופלפל
2 כפות שמיר קצוץ
מיץ מ-1 לימון

1. שורים את המוח כ-30 דקות במים ובחומץ כדי כיסוי. מסירים ממנו את הקרומים ופורסים ל-4 פרוסות.
2. מחממים את השמן במחבת, מוסיפים את העגבניות והרסק ומבשלים כ-10 דקות. מוסיפים את הסוכר, מלח ופלפל ואת פרוסות המוח. מכסים ומבשלים כ-10 דקות.
3. מוסיפים את השמיר ומיץ הלימון ומגישים חם.



מוסקה חלבית



10-8 מנות

חומרים:
3 חצילים בינוניים, בקליפתם, פרוסים לפרוסות דקות
2 כפות קמח
3 ביצים טרופות
שמן לטיגון

למלית
2 כפות מרגרינה
2 כפות קמח
2 כוסות חלב
2 כוסות גבינת קשקבאל מגורדת (200 גרם)
100 גרם גבינה בולגרית מפוררת
½ גביע גבינה לבנה 9% (125 גרם)
אגוז מוסקט מגורד לפי הטעם
מלח ופלפל

תבנית מלבנית גדולה, חסינת חום, להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מקמחים את פרוסות החצילים, טובלים בביצה ומטגנים בשמן עד שיזהיבו משני הצדדים.
3. להכנת המלית: ממיסים את המרגרינה בסיר קטן, מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שייבלע בשומן. בוחשים פנימה את החלב ומבשלים לתערובת סמיכה וחלקה. מסירים מן האש, בוחשים פנימה את הגבינות ומתבלים.
4. עורכים בתבנית שיכבת חצילים ומכסים בכ-⅓ מן המלית. חוזרים שוב על הפעולה ומסיימים בשיכבת מלית.
5. אופים כ-40 דקות, או עד שהמוסקה תזהיב.

הערה: במקום לטגן את פרוסות החצילים ניתן גם לשמן אותן, לעורכן בתבנית משומנת ולקלות באסכלה.

טרין כפרי



הטרין יפה להגשה במזנון קר. פרוסות הטרין משובצות בצורות ובצבעים שונים.

חומרים:

4 פרוסות חזה אווז מעושן או בשר מעושן, חתוכות לקוביות
2 כפות שמן
½ ק"ג בשר בקר טחון
10 נקניקיות קוקטייל, פרוסות
2 ביצים
1 בצל גדול, קצוץ דק
6 שיני שום קצוצות
10 זיתים מגולענים וממולאים בגמבה, פרוסים
2 כפות פירורי לחם
2 כפות פיסטוק חלבי קלופים
25 גרם מרגרינה
2 כפות חרדל מוכן
2 כפות פטרוסלינון קצוץ
1 כף שמיר קצוץ
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
¼ כפית פלפל אנגלי טחון
¼ כפית ציפורן טחונה
מלח ופלפל

תבנית מוארכת מספר 26, משומנת
רדיד אלומיניום

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מטגנים את חזה האווז בשמן.
3. מוסיפים את יתרת החומרים ומערבבים לתערובת אחידה.
4. שוטחים את התערובת בתבנית, מכסים ברדיד אלומיניום ואופים כשעה. מניחים להצטנן ומאחסנים במקרר. להגשה, הופכים על צלחת הגשה ופורסים לפרוסות.



ארטישוק בשום



רצוי לבחור ארטישוקים שעליהם סגורים,
משום שאלה צעירים ורכים יותר.

6 מנות

חומרים:
12 ארטישוקים (אפשר משומרים)
מים לבישול
¼ כוס שמן
½ כוס מיץ לימון
מלח

למלית
½ כוס שמן זית
4 שיני שום גדולות, קצוצות
1 כוס עלי פטרוסלינון או מנגולד, קצוצים
½ כוס מיץ לימון
מלח ופלפל
¼ כוס שמן

תבנית אפייה שטוחה

1. אם משתמשים בארטישוקים טריים, מסירים את העלים החיצוניים הנוקשים. מרוקנים מתוכם את הפלומה ומותירים את הליבות. קולפים גם את הגבעולים ושמים את הארטישוקים בסיר. מוסיפים מים כדי כיסוי, את השמן, מיץ הלימון ומלח ומבשלים עד שהארטישוקים יתרככו. מוציאים מהסיר ושומרים את נוזלי הבישול. אם משתמשים בארטישוקים משומרים, מסננים מנוזלי השימור ושומרים בצד.
2. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.). מניחים את הארטישוקים בתבנית. מערבבים יחד את שמן הזית, השום, הפטרוסלינון, מיץ הלימון, מלח ופלפל וממלאים כל ארטישוק במעט מן התערובת. יוצקים לתבנית 1 כוס מנוזלי הבישול (או נוזלי שימור הארטישוקים) ואת השמן ואופים כ-20 דקות. מגישים חם, עם מעט מהרוטב.

סהרונים בגבינה 

כ־45 סהרונים

חומרים:

לבצק

1 גביע גבינה לבנה (250 גרם)
150 גרם מרגרינה
3 כוסות קמח רגיל

למלית

1 חבילה גבינה לבנה קשה, כגון "טוב טעם" (250 גרם)
200 גרם גבינה בולגרית מלוחה
1 ביצה טרופה

לציפוי

זרעוני שומשום

תבנית אפייה שטוחה, משומנת

1. לשים את חומרי הבצק לבצק חלק, מחלקים ל-3 כדורים ומאחסנים במקרר.
2. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
3. מרדדים כל כדור בצק לעיגול וחותכים כל עיגול ל-12 משולשים.
4. מערבבים יחד את הגבינות וחצי מן הביצה הטרופה, ומניחים כפית מן המלית בקצה הרחב של כל משולש בצק. מגלגלים לעבר הקצה הצר.
5. טורפים את מחצית הביצה הנותרת עם 1 כף מים. מברשים כל סהרון בביצה ומפזרים זרעוני שומשום. ממלאים כך את יתרת כדורי הבצק, ועורכים את הסהרונים בתבנית.
6. אופים כ-30 דקות.

קישואים במלית נקניקיות 

6 מנות

חומרים:
1 ק"ג קישואים קטנים
½ ק"ג נקניקיות קוקטייל
1 כף פירורי לחם
2 כפות סולת
2 כפות קמח
1 ביצה טרופה
שמן לטיגון
1 כפית אבקת מרק עוף
1½ כוסות מים רותחים
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
½ כפית סוכר
מלח ופלפל
1 תפוח עץ גראנד, לא קלוף, פרוס

תבנית חסינת חום להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מרוקנים את הקישואים בסכין לגלעון תפוחים ותוחבים בכל אחד מהם נקניקיה.
3. מערבבים יחד את פירורי הלחם והסולת.
4. טובלים כל קישוא בקמח, בביצה ובתערובת פירורי הלחם והסולת. מטגנים בשמן עד שהקישואים יזהיבו היטב מכל הצדדים. מעבירים לתבנית.
5. ממיסים את אבקת המרק במים הרותחים, מוסיפים אגוז מוסקט, סוכר, מלח ופלפל ויוצקים לתבנית. מפזרים את פרוסות התפוחים בתבנית ואופים עד שיתרככו, כ-20 דקות.
6. מגישים חם, עם הרוטב ופלחי התפוחים.

פחזניות במלית דגים



הפחזניות קלות להכנה, ואפשר להכינן מראש ולשמור בשקית פלסטיק סגורה. הן מתאימות למנה ראשונה ולהגשה במזנון. אפשר למלא אותן גם בפיטריות בשמנת (להלן עמוד 23).

8 מנות

חומרים:

לבצק

1¼ כוסות מים
80 גרם חמאה
קורט מלח
1¼ כוסות קמח רגיל
4 ביצים
1 כוס גבינה צהובה מגוררת (100 גרם)

למלית

150 גרם דג פילה מוקפא, מופשר (רצוי הליבוט)
2 כוסות חלב
60 גרם חמאה
½ כוס קמח רגיל
1 כוס גבינה צהובה מגוררת (100 גרם)
קורט אגוז מוסקט מגורד
מלח ופלפל
קורנית (תימין)

תבנית אפייה שטוחה, משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. להכנת הפחזניות: שמים בסיר את המים, החמאה והמלח ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הקמח ובוחשים לתערובת חלקה. מנמיכים את האש ומבשלים תוך בחישה כ-2 דקות. מסירים מן האש ומניחים להצטנן כ-5 דקות. בוחשים פנימה את הביצים, אחת בכל פעם. מוסיפים את הגבינה ובוחשים.
3. בעזרת 2 כפות צרים מן הבצק 8 כדורים, ומניחים במירווחים גדולים על התבנית, או מזלפים משקית זילוף מצויידת בצנתר רחב. אופים 35 דקות – על הפחזניות להישאר בהירות. מוציאים מן התנור ומניחים להצטנן.
4. להכנת המלית: מבשלים את הדג בחלב כ-10 דקות, מוציאים לקערה ומפוררים. שומרים את החלב.
5. ממיסים את החמאה במחבת, מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שייבלע. מוסיפים את החלב שבו בושל הדג, בוחשים ומסירים מהאש. מוסיפים את הגבינה, מתבלים ומערבבים עם הדג.
6. לפני ההגשה מחממים את המלית ומבשלים 5 דקות. חוצים את הפחזניות לרוחבן וממלאים.


santi
murano



פיטריות ירדן ביין

4 מנות

חומרים:

2 כפות חמאה
2 כפות שמן
1 בצל, פרוס דק
300 גרם פיטריות ירדן שלמות
1 כוס יין לבן יבש
1 חלמון
מלח ופלפל

1. מחממים את החמאה והשמן במחבת, מוסיפים את הבצל ומאדים עד שייעשה שקוף. מוסיפים את הפיטריות ומאדים כ-3 דקות, תוך בחישה מפעם לפעם.
2. יוצקים למחבת ¾ כוס מן היין ומאדים 3 דקות נוספות. מנמיכים את האש.
3. טורפים את החלמון עם יתרת היין ויוצקים למחבת תוך בחישה. בוחשים על האש עד שהרוטב יסמיך מעט (מקפידים שלא להגיע לרתיחה, כדי שהחלמון לא ייקרש). מסירים מן האש, מתבלים במלח ובפלפל ומעבירים לצלחת הגשה.



פיטריות בשמנת 

4 מנות

חומרים:

50 גרם חמאה
2 כפות שמן
1 בצל, קצוץ דק
250 גרם פיטריות שמפיניון טריות, קטנות ושלמות
1 כף קמח רגיל
1 גביע שמנת חמוצה
¼ כפית תימין
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

1. מחממים את החמאה והשמן במחבת, מוסיפים את הבצל ומאדים עד שיזהיב קלות.
2. מוסיפים את הפיטריות ומאדים על אש גבוהה, תוך בחישה, במשך 5 דקות.
3. בוזקים את הקמח ובוחשים עד שייספג כולו.
4. מוסיפים את השמנת, התימין מלח ופלפל ובוחשים היטב עד שהרוטב יסמיך. מעבירים לצלחת הגשה. מגישים חם.



טרין דגים ותרד 

6 מנות

חומרים:
6 דגי סול מוקפאים, מופשרים
מיץ מ-1 לימון
מלח ופלפל

לתערובת התרד
800 גרם תרד טרי, או 1 חבילה תרד עלים מוקפא, מופשר וסחוט היטב
½ כוס חלב
½ כוס פירורי לחם
3 שיני שום קצוצות
1 ביצה
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
מלח ופלפל

רדיד אלומיניום
תבנית כיכר באורך 26 ס"מ, משומנת

1. שורים את הדגים במיץ הלימון כ-30 דקות. זורים עליהם מלח ופלפל.
2. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
3. אם משתמשים בתרד טרי, שמים את התרד עם מעט מים בסיר מכוסה ומבשלים כ-3 דקות, או עד שיתרכך מעט. מסננים, סוחטים וקוצצים בסכין. אם משתמשים בתרד מוקפא, קוצצים.
4. מוסיפים לתרד את יתר חומרי התערובת.
5. מניחים 2 דגי סול כך שיכסו את תחתית התבנית. שוטחים עליהם מחצית מתערובת התרד ומכסים ב-2 דגים נוספים. שוטחים על הדגים את יתרת תערובת התרד ומסיימים בשיכבת דגים.
6. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום ואופים כ-45 דקות. מוציאים מהתנור ומניחים להצטנן כ-15 דקות. משחררים את הטרין בעזרת סכין והופכים על צלחת הגשה מוארכת. מגישים חם או קר, ופורסים למנות.




פחזניות במלית כבד 

8 מנות

חומרים:

לבצק
1 כוס מים
80 גרם מרגרינה
קורט מלח
1¼ כוסות קמח רגיל
4 ביצים

למלית
250 גרם כבד עוף
2 ביצים קשות
1 בצל
2 כפות שמן
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד או קליפת תפוז מגורדת
מלח ופלפל

תבנית אפייה שטוחה, משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. להכנת הפחזניות: שמים בסיר את המים, המרגרינה והמלח ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הקמח ובוחשים לתערובת חלקה. מנמיכים את האש ומבשלים תוך בחישה כ-5 דקות. מסירים מן האש ומניחים להצטנן כ-5 דקות. בוחשים פנימה את הביצים, אחת בכל פעם.
3. בעזרת 2 כפות צרים מן הבצק 8 כדורים, ומניחים במירווחים גדולים על התבנית, או מזלפים משקית זילוף מצויידת בצנתר רחב. אופים 35 דקות – על הפחזניות להישאר בהירות. מוציאים מן התנור ומניחים להצטנן.
4. להכנת המלית: צולים את הכבד על האש מטעמי כשרות, וטוחנים אותו יחד עם הביצים.
5. מטגנים את הבצל בשמן ומערבבים עם הכבד. מתבלים באגוז מוסקט, במלח ובפלפל.
6. חוצים את הפחזניות לרוחבן, ממלאים ומחממים בתנור לפני ההגשה.

חטיף פחזניות בגבינה



חטיף הגבינה כשמו כן הוא: נחטף כהרף עין.

כ-200 פחזניות קטנות

חומרים:
1¼ כוסות מים
100 גרם חמאה
½ כפית מלח
1½ כוסות קמח רגיל
5 ביצים שלמות
1½ כוסות גבינה מגוררת, מסוג קשקבאל, טל העמק או רוקפור (150 גרם)
1 כפית פלפל שחור, כתוש
1 כף גדושה אבקת חרדל
שמן לטיגון עמוק

שקית זילוף וצנתר חלק, בקוטר 1 ס"מ

1. שמים בסיר את המים, החמאה והמלח, מביאים לרתיחה ומסירים מן האש.
2. מוסיפים את כל כמות הקמח ובוחשים היטב.
3. מחזירים את הסיר אל האש ובוחשים על אש נמוכה כ-5 דקות, עד שהתערובת תתייבש מעט. מניחים להצטנן.
4. מוסיפים את הביצים, אחת בכל פעם, ובוחשים היטב אחרי כל הוספה. מוסיפים את הגבינה, הפלפל ואבקת החרדל ובוחשים היטב.
5. מחממים שמן בסיר לטיגון עמוק. מעבירים את הבצק לשקית הזילוף, ומזלפים אל השמן החם גלילים באורך כ-2 ס"מ (חותכים את הקטעים בסכין). מטגנים עד שהפחזניות יזהיבו מכל הצדדים, ומגישים חם.
6. אפשר לחמם בתנור לפני ההגשה.

אפרסקים בגבינת עיזים 

8-6 מנות

חומרים:
1 קופסה חצאי אפרסקים משומרים, מסוננים (500 גרם)
1 גליל גבינת פרומעז
½ כוס שמנת לקצפת
1 כוס חלב

לציפוי
1 כפית חרדל מוכן
1 כף פירורי לחם
1 כף מחוקה סולת

תבנית חסינת חום להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מניחים את האפרסקים בתבנית, כשצידם החתוך כלפי מעלה.
3. פורסים את הגבינה לפרוסות בעובי כ-2 ס"מ ומניחים פרוסה על כל אפרסק.
4. טורפים את השמנת, החלב והחרדל ויוצקים לתבנית. מערבבים את פירורי הלחם והסולת וזורים מעט על כל אפרסק.
5. אופים כ-8 דקות, או עד שהציפוי יזהיב. מגישים חם, מחצית אפרסק לכל מנה, ויוצקים לצלחת מעט מהרוטב.





גלילת רועים



6-8 מנות

חומרים:

לתערובת תפוחי האדמה
1 כף שמן
1 כף מרגרינה
1 בצל גדול, פרוס דק
2 כוסות מחית תפוחי אדמה
1 ביצה טרופה
2 כפות פטרוסליון קצוץ
1 כפית אורגנו
מלח ופלפל
2 כפות פירורי לחם
2 כפות שמן

לתערובת הבשר
½ ק"ג בשר טחון
2 ביצים טרופות
2 פרוסות לחם לבן, שרויות במים וסחוטות
2 שיני שום קצוצות
מלח ופלפל

2 כפות פירורי לחם
2 כפות שמן

נייר אפייה משומן
תבנית אפייה שטוחה, משומנת
רדיד אלומיניום

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. במחבת, מחממים את השמן והמרגרינה ומטגנים בהם את הבצל עד שיזהיב. מעבירים לקערה, מוסיפים את מחית תפוחי האדמה, הביצה, הפטרוסלינון, אורגנו, מלח ופלפל. שומרים בצד.



3. להכנת תערובת הבשר: בקערה נפרדת מערבבים את הבשר, הביצים, הלחם, השום, מלח ופלפל.

4. שוטחים את נייר האפייה המשומן וזורים עליו את פירורי הלחם. שוטחים על הנייר את תערובת הבשר למלבן בגודל 40×30 ס"מ ובעובי כ-2 ס"מ.

5. שוטחים על הבשר את תערובת תפוחי האדמה.

6. נעזרים בנייר האפייה ומגלגלים את 2 השכבות לגליל, ללא הנייר. מעבירים לתבנית האפייה. מטפטפים על הבשר את 2 כפות השמן, מכסים ברדיד אלומיניום ואופים 40 דקות.

7. מסירים את רדיד האלומיניום ואופים 15 דקות נוספות. מעבירים לצלחת הגשה.

קדרת רועים חלבית 

6-8 מנות

חומרים:

4 בצלים בינוניים
1½ גלילי גבינת פרומעז
½ ק"ג קישואים צעירים וקטנים
1 גביע גבינת קוטג' 5% (250 גרם)
½ כוס גבינת רוקפור מגוררת (50 גרם)
1 ביצה טרופה
2 כפות פירורי לחם
פלפל שחור
שמן לטיגון
1 כוס חלב
½ כוס שמנת לקצפת
2 כפות סולת
1 כף פירורי לחם
2 כפות חמאה, חתוכות לחתיכות קטנות
1 כף גרגרי פלפל ירוק ואדום

תבנית חסינת חום להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. עושים בבצלים חתך לאורכם, עד לאמצע, שמים בסיר עם מים כדי כיסוי ומבשלים עד שיתרככו מעט. מפרידים לגלדים.
3. פורסים את גלילי הפרומעז לפרוסות עבות, עוטפים כל פרוסה בגלד בצל ומניחים בתבנית כשהפתח כלפי מטה.
4. מרוקנים את הקישואים. מערבבים את הקוטג', הרוקפור, הביצה, פירורי הלחם ופלפל וממלאים את הקישואים בתערובת.
5. מחממים מעט שמן במחבת טפלון ומטגנים את הקישואים עד שיזהיבו מכל הצדדים. מניחים בתבנית עם עלי הבצל הממולאים.
6. טורפים את החלב עם השמנת ויוצקים לתבנית. מערבבים את הסולת ופירורי הלחם וזורים על הירקות הממולאים בתבנית. מפזרים חתיכות חמאה ומתבלים בפלפל. אופים כ-20 דקות.
מגישים חם בצל וקישוא אחד לכל מנה ויוצקים עליהם מעט מהרוטב.



קישוא ברוטב צהוב 

דרך שונה להכנת סלט קישואים.
הסלט יכול לשמש כמנה ראשונה מעוטרת בירקות, או כמטבל במזנון.

חומרים:
4 קישואים, פרוסים דק
2 כפות קמח
4 כפות שמן
2 בצלים פרוסים
2 כפות מיונית
1 כף חרדל מוכן
מלח ופלפל שחור

1. מקמחים את פרוסות הקישואים. מחממים את השמן ומטגנים את הפרוסות משני הצדדים. מוציאים ושומרים בצד.
2. מטגנים את הבצל באותה מחבת, ללא תוספת שמן, עד שיזהיב.
3. שמים במעבד מזון את הבצל, המיונית והחרדל, מתבלים במלח ובפלפל ומעבדים לרוטב חלק. מערבבים עם הקישואים. מגישים חם או קר.



סלט טונה באגוזי קשיו 

6 מנות

חומרים:
2 קופסות טונה, מסוננת (180 גרם כל קופסה)
2 קופסות תחתיות ארטישוק, מסוננות וחתוכות לרבעים (390 גרם כל קופסה)
250 גרם פיטריות שלמות, טריות
1 אבוקדו, מגולען, קלוף ופרוס
1 חבילה תערובת ירקות מוקפאים, מופשרת (400 גרם)

לרוטב
⅓ כוס שמן
3 כפות מיונית
מיץ מ-1 לימון
1 כף חרדל מוכן
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

1 כפית חמאה
¾ כוס אגוזי קשיו

1. מניחים את כל החומרים לסלט בקערת ההגשה.
2. טורפים את כל חומרי הרוטב בקערית נפרדת ומערבבים עם הסלט.
3. לפני ההגשה מטגנים את האגוזים בחמאה, תוך בחישה, עד שיזהיבו מכל הצדדים.
4. זורים את האגוזים על הסלט.



גלילי בשר מעושן



8-10 מנות

חומרים:

300 גרם בשר עגל או הודו מעושן, פרוס דק
4 תפוחי עץ גראנד, לא קלופים, מנוקים מליבות וחתוכים לפלחים
3 תפוחי עץ אדומים וירוקים, לא קלופים, מנוקים מליבה ופרוסים לפרוסות

לבלילה

2 כפות סולת
2 כפות פירורי לחם
1 כף שמן
½ כוס מים
1 ביצה
מלח

שמן לטיגון
קיסמי עץ

1. מגלגלים את פרוסות הבשר סביב פלחי התפוחים הירוקים ומחזקים בקיסם עץ.
2. לפני הטיגון, טורפים יחד את כל חומרי הבלילה וטובלים בה את הגלילים.
3. מחממים מעט שמן במחבת טפלון ומטגנים בו את הגלילים עד שיזהיבו מכל הצדדים. מעבירים לצלחת הגשה מוארכת ועורכים בשורה.
4. מטגנים את פרוסות התפוחים האדומים ועורכים את הפרוסות המטוגנות משני צידי הגלילים. מגישים חם או פושר, 2 גלילים מעוטרים בפרוסות תפוחים למנה.





סלט מטיאס בתפוחי אדמה



6-8 מנות

חומרים:
4 נתחי פילה דג מטיאס, פרוסים לפרוסות
3 תפוחי אדמה מבושלים, קלופים וחתוכים לקוביות קטנות
1 תפוח עץ אדום, לא קלוף, מנוקה מליבה וחתוך לקוביות קטנות
1 בצל, פרוס דק

לרוטב
¼ כוס שמן
¼ כוס חומץ
1 כפית חרדל מוכן
¼ כוס יין אדום יבש
פלפל שחור, טחון טרי

1. מערבבים יחד את הדג, תפוחי האדמה, תפוח העץ והבצל.
2. טורפים יחד את חומרי הרוטב, יוצקים על הסלט ומערבבים. מגישים קר.

כיסוני גבינת עיזים



16 מנות

חומרים:
1 חבילה בצק עלים (400 גרם)
1 גליל גבינת עיזים (250 גרם)
שמן לטיגון עמוק

1. מרדדים את הבצק לעלה בעובי ½ ס"מ וקורצים ממנו עיגולים בעזרת כוס.
2. חותכים את גבינת העיזים לפרוסות בעובי 2 ס"מ. מניחים כל פרוסה על עיגול בצק ומכסים בעיגול נוסף. מהדקים היטב כדי לאטום את הכיסונים ומאחסנים במקרר.



3. לפני ההגשה מטגנים את הכיסונים בשמן עמוק עד שיזהיבו משני הצדדים ומגישים מיד. הבצק יהיה פריך והגבינה שבתוכו תימס בעת הטיגון.

הערה: מתאים למנה ראשונה. להגשה, מעטרים את הצלחת בפרוסות תפוחי עץ ובאגוזי פקאן מטוגנים.

גלילה ירוקה באספרגוס



8 מנות

חומרים:

250 גרם תרד טחון מוקפא, מופשר וסחוט (כ-½ חבילה)
40 גרם חמאה
2 כפות קמח רגיל
2 כוסות חלב
2 ביצים, מופרדות לחלמונים ולחלבונים
אגוז מוסקט מגורד לפי הטעם
מלח ופלפל שחור, טחון טרי
3 כפות אגוזי מלך קצוצים

למלית

430 גרם אספרגוס משומר (1 קופסה)
1 כף חומץ
2 כפות שמן
מלח ופלפל שחור, טחון טרי
100 גרם גבינת רוקפור מגוררת

לרוטב

2 גביעי שמנת חמוצה או יוגורט
1 כפית חרדל מוכן
2 כפות מיונית
מיץ מ-½ לימון
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

תבנית אפייה מלבנית בגודל 27x33 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה משומן

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. ממיסים את החמאה במחבת, בוזקים פנימה את הקמח ומבשלים תוך בחישה עד שייבלע בחמאה. מוסיפים את החלב ומבשלים תוך בחישה כ-5 דקות, עד שהבלילה תסמיך. בוחשים פנימה את התרד, מבשלים כ-2 דקות, מתבלים במלח ופלפל ובאגוז מוסקט ומסירים מן האש.
3. בוחשים פנימה את החלמונים.

4. מקציפים את החלבונים לקצף יציב ומקפלים אל התערובת.

5. זורים את האגוזים בתבנית ושוטחים עליהם את התערובת. אופים כ-30 דקות, או עד שהבצק יזהיב מעט.

6. מוציאים מן התנור והופכים מיד על מישטח מכוסה במגבת מטבח לחה. קולפים את הנייר, מגלגלים לגלילה בעזרת המגבת, ללא הנייר, ומניחים להצטנן.

7. להכנת המלית: מסננים את האספרגוס. טורפים יחד את החומץ, השמן, גבינת הרוקפור מלח ופלפל ויוצקים על האספרגוס.

8. פותחים את הגלילה, מסלקים את המגבת, עורכים את האספרגוס לאורך ומגלגלים שנית. שומרים במקרר.

9. לפני ההגשה מחממים את הגלילה ומעבירים לצלחת הגשה.

10. להכנת הרוטב: טורפים את כל החומרים יחד ומעבירים לכלי לרוטב. יוצקים מעט רוטב על יד כל מנה.



מאפה כרוב ובשר



8 מנות

חומרים:

1 כרוב קטן
2 כפות שמן
1 כפית סוכר
2 כפות חומץ
1 בצל קצוץ
1 כף שמן
100 גרם חזה אווז או הודו מעושן, חתוך לקוביות

300 גרם בשר בקר או כבש, טחון
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
¼ כפית פלפל אנגלי טחון
מלח ופלפל שחור, טחון טרי
3 ביצים
½ כוס פירורי לחם
1 כף מרגרינה, חתוכה לחתיכות

תבנית קוגלהוף חסינת חום, או תבנית כיכר משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. שמים את הכרוב בסיר, מוסיפים מים רותחים כדי כיסוי ומבשלים כ-10 דקות, עד שעלי הכרוב החיצוניים יתרככו מעט. מוציאים את הכרוב, מסירים מעליו שישה עלים ומסלקים מהם את העורקים העבים. מרפדים את קרקעית התבנית ואת דפנותיה ב-3-2 עלי כרוב.
3. חותכים את מחצית הכרוב לרצועות ומטגנים בשמן, במחבת, כ-3 דקות. מוסיפים את הסוכר והחומץ ומבשלים תוך בחישה כ-10 דקות, או עד שהכרוב יתרכך. מעבירים לקערה.
4. באותה מחבת מאדים מעט את הבצל בשמן, מוסיפים את חזה ההודו ומטגנים. מוסיפים את הבשר הטחון ומטגנים תוך בחישה, עד שהבשר יתפורר וילבין. מעבירים לקערת הכרוב.
5. מוסיפים את התבלינים, הביצים ופירורי הלחם ומערבבים. משטחים את התערובת בתבנית, מכסים בעלי הכרוב הנותרים ומפזרים מלמעלה את חתיכות המרגרינה. אופים כשעה ו-10 דקות. אם הכרוב מפריש נוזלים, שופכים אותם במשך האפייה.
6. מוציאים מהתנור, משחררים את המאפה מהדפנות בסכין והופכים על צלחת הגשה. מגישים חם, פושר או קר.

הערה: לפשטידה צמחונית, מחליפים את הבשרים ב-2 כוסות אורז מבושל.



קיש במליות שונות



12-14 מנות

חומרים:

לקלתית

2½ כוסות קמח רגיל (300 גרם)
200 גרם מרגרינה
1 כף חומץ
¼ כוס מים קרים

למלית תרד

500 גרם תרד או מנגולד, קצוץ גס
200 גרם גבינה לבנה לא מימית
1 כוס גבינה צהובה מגוררת (200 גרם)
200 גרם גבינת צאן בולגרית
2 ביצים
1 כף פירורי לחם
מלח ופלפל שחור, טחון טרי
אגוז מוסקט מגורר לפי הטעם

לציפוי

2 כפות חמאה
1 ביצה טרופה לבירוש

תבנית בגודל 33×27 ס"מ, משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. להכנת הקלתית: מערבבים את הקמח והמרגרינה לתערובת פירורית, מוסיפים את החומץ והמים ולשים לבצק רך וחלק. מחלקים את הבצק לשניים ושוטחים מחצית בתחתית התבנית ועל הדפנות.
3. בוחשים את כל חומרי המלית לתערובת אחידה ושוטחים על הקלתית. חותכים את החמאה לפיסות קטנות ומפזרים על המלית.
4. מרדדים את יתרת הבצק לעלה בגודל התבנית ומכסים בו את המלית. מברשים בביצה ואופים כ-30 דקות, או עד שיזהיב.

למלית חצילים

חומרים:
3 חצילים, קלויים על האש, קלופים ומעוכים
2 גביעי גבינה לבנה 9% (500 גרם)
1 כוס גבינה צהובה, מגוררת
100 גרם גבינה בולגרית מפוררת
2 ביצים
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

לבירוש
1 חלמון

תבנית בגודל 33x27 ס"מ, משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מערבבים יחד את כל חומרי המלית לתערובת אחידה ושוטחים על הבצק בתבנית. מרדדים את יתרת הבצק לעלה בגודל התבנית ומכסים בו את המלית. מברשים בחלמון ואופים כ-30 דקות.

חטיף נקניקיות בציפוי



חומרים:
כ-20 נקניקיות קוקטייל

לציפוי
1 כוס סולת תירס (צהובה)
½ כוס קמח תופח
2 כפות סוכר
½ כוס מים
2 ביצים טרופות
50 גרם מרגרינה מומסת

שמן לטיגון עמוק

1. מערבבים יחד בקערה את כל חומרי הציפוי ומשהים למשך כשעה.
2. מחממים את השמן לטיגון, טובלים כל נקניקיה בבלילה ומטגנים עד שהציפוי יזהיב. מוציאים ומניחים על צלחת הגשה. מגישים חם. ניתן להכין מראש ולחמם בתנור לפני ההגשה.



סלט עוף בענבים

הסלט מתאים במיוחד למזנון.

12-10 מנות

חומרים:

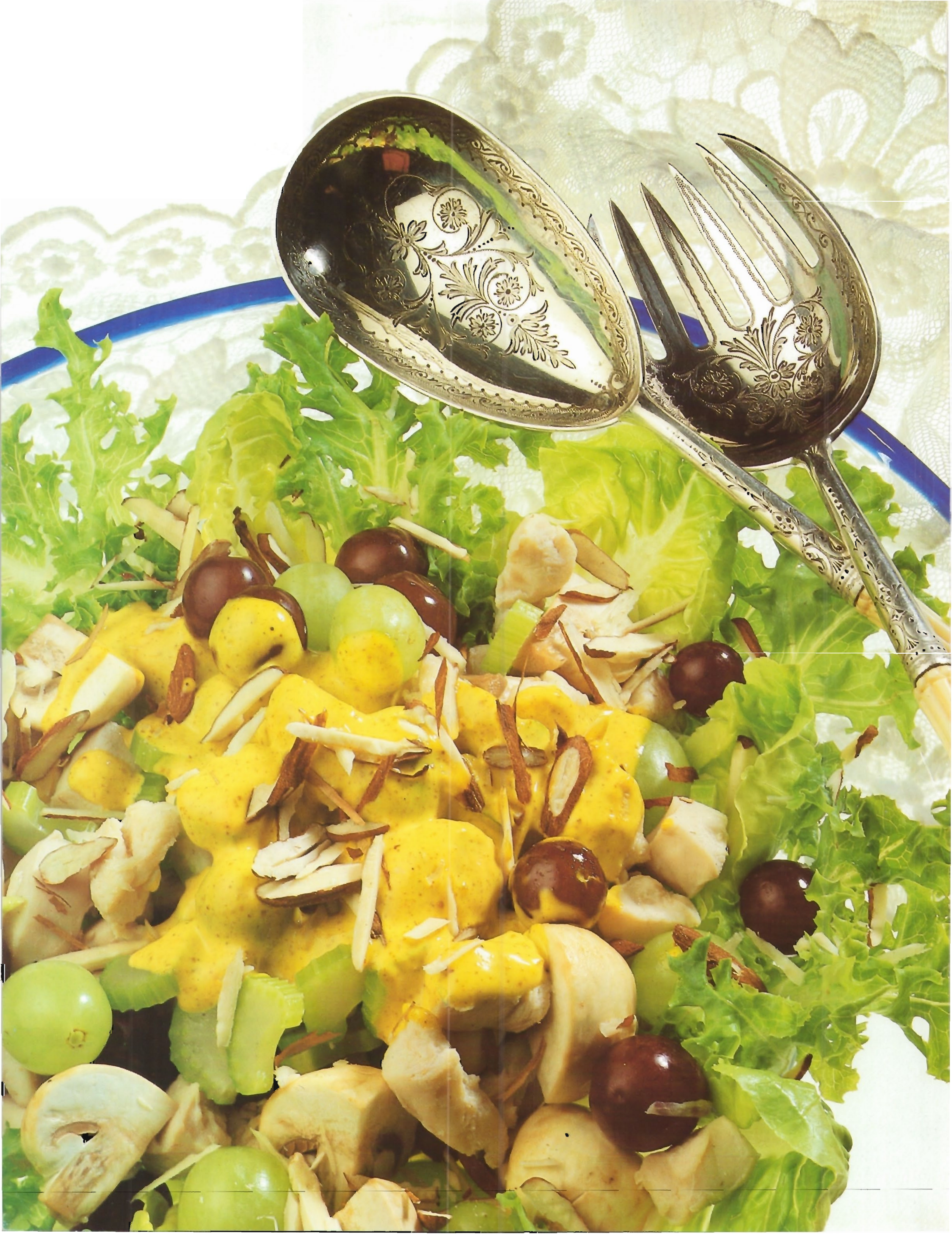
1 ק"ג חזה עוף, חתוך לקוביות קטנות
200 גרם סלרי טרי, או מוקפא, מופשר, סחוט ופרוס
200 גרם פיטריות טריות, מנוקות וחתוכות לרבעים
2 כוסות ענבים ללא חרצנים
½ כוס שקדים, קלויים וקצוצים גס

לרוטב

¾ כוס מיונית
2 כפיות אבקת קארי
4 שיני שום מעוכות (אם רוצים)

1. מבשלים את קוביות חזה העוף במי מלח למשך כ-10 דקות, מסננים ומעבירים לקערה. מוסיפים את הסלרי, הפיטריות, הענבים והשקדים.
2. טורפים יחד את כל חומרי הרוטב, יוצקים על הסלט ומערבבים היטב.





ארטישוק ירושלים 

על אף השם המטעה, הירק איננו ארטישוק ואף אינו בא מירושלים. זהו ירק חורפי המזכיר תפוח אדמה אך עדין ממנו בטעמו.

6 מנות

חומרים:
1 ק"ג ארטישוק ירושלים קלוף

לרוטב
2 כפות חמאה
2 כפות קמח
2 כוסות חלב
1 חופן ריחן טרי, קצוץ, או 1 כפית ריחן מיובש
מלח ופלפל שחור

1. מבשלים את הארטישוק במי מלח עד שיתרכך. מסננים ושומרים חם.
2. להכנת הרוטב: ממיסים את החמאה בסיר. מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שייבלע בחמאה. מוסיפים את החלב ומביאים לרתיחה תוך בחישה. מוסיפים את הריחן ומתבלים במלח ובפלפל. מסירים מן האש.
3. עורכים את הארטישוק על צלחת הגשה, יוצקים עליו את הרוטב ומגישים מיד.



סהרונים במלית גבינה ואגוזים 

יש להכין את הבצק ביום שלפני ההגשה.

48 סהרונים

חומרים:

לבצק

1 כפית גדושה שמרים טריים (כ-15 גרם)
¼ כוס מי סודה
2½ כוסות קמח רגיל
200 גרם מרגרינה עם מלח
3 כפות סוכר
1 ביצה

למלית

100 גרם אגוזי מלך חצויים
200 גרם גבינת קשקבאל, חתוכה לקוביות

חלב לבירוש

תבנית אפייה שטוחה, משומנת

1. בקערה גדולה, ממיסים את השמרים במי הסודה. מוסיפים את יתר חומרי הבצק ולשים לבצק רך. מכסים ומקררים למשך לילה.
2. לפני האפייה, מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
3. מחלקים את הבצק לארבעה חלקים. מרדדים כל חלק לעלה עגול וחותכים ל-12 משולשים.
4. מניחים בקצה הרחב של כל משולש קוביית גבינה ואגוז. מגלגלים מן הקצה הרחב לעבר החוד ומכופפים לצורת סהרון. מניחים בתבנית, מברשים בחלב ואופים 30 דקות, או עד שהבצק יזהיב.

גלילות פיטריות 

2 גלילות

חומרים:

לבצק
150 גרם מרגרינה
4 כפות קמח רגיל
2¼ כוסות חלב חם
3 ביצים, מופרדות לחלמונים ולחלבונים
קורט מלח

למלית
2 כפות מרגרינה
2 בצלים קצוצים
250 גרם פיטריות, טריות או משומרות

לרוטב בשאמל
2 כפות חמאה
2 כפות גדושות קמח רגיל
2 כוסות חלב
2 כפות אבקת מרק פיטריות
½ גביע גבינה לבנה 9%
1 כוס גבינה צהובה מגוררת

2 תבניות בגודל 27×33 ס"מ, מרופדות בנייר אפייה משומן

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. להכנת הגלילות: ממיסים את המרגרינה בסיר, מוסיפים את הקמח ובוחשים היטב. מוסיפים את החלב, בוחשים ומבשלים עד שיסמיך. מסירים מן האש ובוחשים פנימה את החלמונים.
3. מקציפים את החלבונים לקצף יציב ומקפלים לתערובת החלב.
4. שוטחים את התערובת בתבניות ואופים כ-35 דקות.
5. מוציאים מן התנור, הופכים מיד על מגבת לחה ומגלגלים לגלילות בעזרת המגבת, ללא הנייר. מניחים להצטנן.

6. בינתיים מכינים את המלית: ממיסים את המרגרינה ומטגנים בה את הבצלים עד שיזהיבו קלות. מוסיפים את הפיטריות ומטגנים כ-7 דקות.

7. בסיר נפרד מכינים את הרוטב: ממיסים את החמאה, מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שייבלע בחמאה. מוסיפים את החלב ומבשלים עד שהתערובת תסמיך. מתבלים באבקת המרק ומסירים מן האש. מוסיפים את הגבינות ואת תערובת הפיטריות ובוחשים היטב.

8. משטחים את הגלילות, מורחים עליהן את המלית ומגלגלים שוב. מגישים חם.

קובה מקמח מצה לפסח



חומרים:

2 כוסות קמח מצה

1 תפוח אדמה בינוני, מבושל, קלוף ומעוך

¾ כוס מים

מלח ופלפל שחור

למלית

1 בצל, קצוץ דק

2 כפות שמן

250 גרם בשר טחון

¼ כפית קינמון טחון

¼ כפית פלפל אנגלי טחון

מלח ופלפל שחור

שמן לטיגון עמוק

1. מערבבים את קמח המצה, מחית תפוח האדמה, המים, מלח ופלפל לתערובת אחידה. אם התערובת סמיכה מדי, מוסיפים עוד מעט מים.

2. מטגנים את הבצל בשמן ומערבבים עם יתר חומרי המלית.

3. נוטלים כדור גדול מן הבצק וצרים לצורת סיגר. עושים בסיגר גומה עמוקה באצבע וממלאים במלית. אוטמים את הגומה.

4. מטגנים את הקובות בשמן עמוק עד שיזהיבו מכל הצדדים.



סלטים

סלט יכול להעניק לארוחה טעם וצבע, ואף להיות מרכז הארוחה. הסלטים שבפרק זה הם רק חלק מן האפשרויות העומדות לרשותכם. בעצם, תוכלו לגוון את הסלטים בכל תוספת האהובה עליכם. חשוב רק להקפיד על טריות הירקות, פריכות העלים ועל רוטב משובח.
הרוטב הוא העושה את הסלט, וכל רוטב שווה את הזמן המוקדש לו, משום שהוא ההופך סלט משעמם למעדן.





סלט חסה

חומרים:

2 חסות אמריקניות, קרועות לפיסות

לרוטב 1

½ כוס שמן

⅓ כוס חומץ

4 שיני שום מעוכות

2 כפות חרדל מוכן

2 כפות מיונית

3 כפות מחוקות סוכר

לרוטב 2

½ כוס שמן זית

5 דגי אנשובי משומרים

1 כף חומץ בן-יין

1 כף חרדל

2 שיני שום

פלפל טחון

מעבדים את כל חומרי הרוטב בממחה, יוצקים על החסה ומקפיצים.

הערה: אפשר לערבב את החסה עם גרגרי רימון, או פרוסות קיווי או אגסים.



סלט ירקות חם



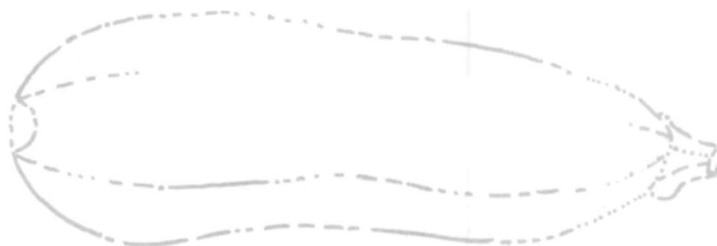
חומרים:

5 קישואים צעירים, חתוכים לרצועות
1 כוס מים
2 כפות חומץ
3 כפות חמאה
1 חבילה גרעיני תירס מוקפאים, מופשרים (400 גרם)
1 חבילה אפונה מוקפאת, מופשרת (400 גרם)
100 גרם פיטריות, חצויות
2 מלפפונים כבושים, קצוצים דק
חופן שמיר, קצוץ דק

לרוטב

⅓ כוס שמן
3 כפות חומץ
1 כף חרדל מוכן
מלח ופלפל שחור

1. שמים את הקישואים, המים והחומץ בסיר, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-2 דקות. מסננים ומניחים בקערה.
2. שמים בסיר 2 כפות מהחמאה יחד עם התירס והאפונה (ללא תוספת נוזלים), מכסים ומאדים עד שהירקות יתרככו. מוסיפים לקערת הקישואים.
3. מאדים את הפיטריות ב-1 כף חמאה במשך כ-3 דקות ומוסיפים לירקות, יחד עם המלפפונים הכבושים והשמיר.
4. לפני ההגשה מחממים את הירקות כ-3 דקות, תוך בחישה. מסירים מן האש ומעבירים לקערה. טורפים יחד את חומרי הרוטב ויוצקים על הסלט.





סלט עגבניות שרי וצנוברים

את הסלט הזה, המשמש גם לקישוט, יפה להגיש
בקערת זכוכית שקופה. אנו נוהגות להגיש אותו בגביע זכוכית על רגל,
וכך הסלט מהווה תחליף לפרחים.

חומרים:

½ ק"ג עגבניות שרי, ללא עוקצים, חתוכות לחצאים
חופן פטרוסלינון, קצוץ
2 כפות ריחן טרי, קצוץ
½ כוס שמן זית
מלח ופלפל שחור
200 גרם צנוברים קלויים

לפני ההגשה, מערבבים יחד את כל החומרים ומגישים.





סלט שומר 

8 מנות

חומרים:

4 ראשי שומר, פרוסים לפרוסות בעובי ½ ס"מ
1 לימון, קלוף ופרוס
1 אשכולית, קלופה ופרוסה
2 קופסות טונה משומרת במים, מסוננת ומפוררת (200 גרם כל אחת)

לרוטב

8 כפות שמן
4 כפות מיץ לימון
1 כפית חרדל מוכן
מלח ופלפל שחור

1. מערבבים את כל חומרי הסלט בקערת הגשה.
2. טורפים את חומרי הרוטב ויוצקים על הסלט.



סלט סלרי 

6 מנות

חומרים:
100 גרם פיטריות פרוסות
1 ראש סלרי צעיר, מגורד גס
1 חסה, חתוכה לרצועות
1 גמבה כבושה, חתוכה לרצועות
2 מלפפונים פרוסים
100 גרם גבינת עיזים או פטה, חתוכה לקוביות

לרוטב
50 גרם גבינה בולגרית או גבינת פטה
1 גביע יוגורט
2 שיני שום
1 כף שמן זית

1. שמים את הירקות והגבינה בקערה ומערבבים.
2. שמים את כל חומרי הרוטב בממחה ומעבדים לתערובת חלקה.
3. לפני ההגשה יוצקים את הרוטב על הסלט.





סלט סלק

6 מנות

חומרים:
3 סלקים גדולים
2 גבעולי סלרי קצוצים

לרוטב
1 כף חומץ
1 כפית חרדל מוכן
3 כפות שמן
1 בצל קטן, קצוץ דק
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

6 פרוסות לחם לבן
80 גרם דגי אנשובי (1 קופסה)
1 כף חרדל מוכן
פלפל שחור, טחון טרי

1. מבשלים את הסלק במים רותחים משך 5 דקות. מסננים, קולפים ומגררים במגררת גסה.
2. מעבירים את הסלק המגורר לקערת הגשה ומוסיפים את הסלרי.
3. טורפים יחד את חומרי הרוטב, יוצקים על הסלק ומאחסנים במקרר.
4. לפני ההגשה, קולים את פרוסות הלחם וחוצים כל אחת לשני משולשים. מועכים את האנשובי עם החרדל, מתבלים בפלפל, מורחים על משולשי הקלי ומעטרים בהם את הסלט.



סלט שעועית



6 מנות

חומרים:

½ ק"ג שעועית לבנה מיובשת
מלח
1 בצל, פרוס דק
3 כפות שמן
3 כפות חומץ בן-יין
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

1. ביום שלפני ההכנה שמים את השעועית בסיר ושורים 12 שעות במים.
2. מסננים את השעועית, מחזירים לסיר, מוסיפים מים כדי כיסוי ומתבלים במלח. מביאים לרתיחה ומבשלים, מכוסה, משך כשעה וחצי, או עד שהשעועית תתרכך.
3. מסננים את השעועית, ובעודה חמה מוסיפים את הבצל ויוצקים עליה את השמן והחומץ. מתבלים במלח ובפלפל ומקררים. מגישים קר.

הערה: רצוי להכין את הסלט יום לפני ההגשה, לספיגת הטעמים.





סלט פלפלים

4 מנות

חומרים:

2 פלפלים ירוקים, חתוכים לטבעות
4 גמבות, חתוכות לטבעות
2 בצלים גדולים, פרוסים דק
שמן לטיגון

לרוטב

½ כוס חומץ בן-יין
½ כוס מים
1 כף סוכר
100 גרם צימוקים

1. מאדים את הפלפלים במעט שמן, ומקפידים שישמרו על פריכותם. מעבירים לקערה. מאדים כך גם את הגמבה והבצל.
2. מרתיחים יחד את חומרי הרוטב ויוצקים על הירקות. מקררים במקרר ומגישים קר.





עגבניות שרי וגבינות



בארצות הבלקן נהוג להגיש סלט זה כקינוח.

חומרים:

1 ק"ג עגבניות שרי חצויות
500 גרם גבינת צאן חתוכה לקוביות
פרוסות גבינת חלומי מטוגנות
¾ כוס שמן זית
עלי נענע
גרגרי פלפל ירוקים
פלפל שחור, טחון טרי

מערבבים את כל החומרים, ומגישים עם פרוסות באגט טרי.



לפת כבושה

חומרים:

1 ק"ג לפת, קלופה ופרוסה דק
1 סלק, קלוף ופרוס דק
1 כף מלח
3 שיני שום
4 כוסות מים

שמים את כל החומרים בצינצנת, סוגרים היטב ומשהים למשך כשבועיים במקרר.





ירקות
ותוספות





כרובית למזונון

חומרים:
1 כרובית שלמה, ללא העלים
2 כפות חומץ
מלח

לרוטב
½ כוס שמן זית
¼ כוס חומץ בן-יין
4 שיני שום, חתוכות לאורך
2 כפיות פטרוסלינון קצוץ
2 כפיות שמיר קצוץ
פלפל

1. שמים בסיר את הכרובית בשלמותה, מוסיפים מים כדי כיסוי, חומץ ומלח ומביאים לרתיחה. מבשלים 3 דקות מרגע הרתיחה ושוטפים במים קרים. מסננים ומניחים על צלחת הגשה.
2. טורפים את כל חומרי הרוטב ויוצקים על הכרובית. מגישים קר.



רוטב דיאטתי לכרובית

חומרים:
2 גביעי יוגורט
2 בצלים ירוקים (החלק הלבן בלבד)
1 חופן עלי ריחן או נענע
מלח ופלפל

שמים את כל החומרים במעבד מזון ומעבדים לרוטב חלק.





רוטב זיתים וצלפים לכרובית 

חומרים:

250 גרם זיתים שחורים מגולענים
200 גרם צלפים
¾ כוס שמן זית
2 כפות ברנדי
פלפל שחור

שמים את כל חומרי הרוטב במעבד מזון ומעבדים לתערובת חלקה.

קציצות תרד ברוטב לימון 

6 מנות

חומרים:

1 ק"ג תרד או מנגולד טרי, קצוץ דק בסכין (לא במעבד מזון)
1 כפית מלח
¾ כוס קמח מצה
4 ביצים
פלפל

שמן לטיגון
מיץ מ-2 לימונים

1. זורים את המלח על התרד הקצוץ ולשים בידיים כדי לרכך את התרד. סוחטים, מוסיפים את קמח המצה, הביצים והפלפל ולשים לתערובת אחידה.
2. מחממים מעט שמן במחבת טפלון, צרים מן התערובת קציצות ומטגנים מעט משני הצדדים רק עד שיתייצבו.
3. מחזירים את כל הקציצות למחבת שבה טוגנו, יוצקים עליהן את מיץ הלימון, מכסים ומבשלים רק עד לרתיחה. מכבים את האש, ומשהים במחבת המכוסה למשך כ-30 דקות. מגישים חם או קר.

לביבות גמדיות 

4 מנות

חומרים:
3 ביצים, מופרדות לחלמונים ולחלבונים
1 כף מים
מלח ופלפל
3 כפות קמח
3 קישואים צעירים, מגוררים דק, או 3 תפוחי אדמה בינוניים, מגוררים דק
שמן לטיגון

1. מקציפים את החלבונים עם קורט מלח לקצף נוקשה.
2. מקציפים את החלמונים עם המים מלח ופלפל ומקפלים אל קצף החלבונים. מקפלים אליו את הקמח והקישואים או תפוחי האדמה.
3. מחממים מעט שמן במחבת טפלון ומטגנים כפיות מן התערובת, עד שיזהיבו משני הצדדים.

תבשיל שעועית 

6 מנות

חומרים:
250 גרם שעועית לבנה יבשה
1 בצל קצוץ
2 כפות שמן
1 קופסה קטנה רסק עגבניות (100 גרם)
250 גרם שעועית צהובה
מלח ופלפל
2 כוסות מים

1. יום לפני ההכנה, שורים את השעועית הלבנה במים. למחרת מסננים.
2. מטגנים את הבצל בשמן עד שיזהיב. מוסיפים את השעועית הלבנה, את רסק העגבניות, את השעועית הצהובה, מלח, פלפל ומים ומבשלים כ-1½ שעות על אש נמוכה, בסיר מכוסה.

אספרגוס



6-4 מנות

חומרים:

500 גרם אספרגוס, טרי או משומר

לרוטב הולנדז

3 חלבונים

2 כפות מיץ לימון

מלח ופלפל

100 גרם חמאה מומסת

1. מבשלים את האספרגוס במי מלח עד שיתרכך, מסננים ועורכים בצלחת הגשה.
2. שמים את החלבונים ומיץ הלימון בקערה, מתבלים במלח ובפלפל ומקציפים. מוסיפים את החמאה המומסת לאט, תוך כדי הקצפה, כמו בהכנת מיונית. יוצקים את הרוטב על האספרגוס.

אספרגוס בחמאה



חומרים:

500 גרם אספרגוס, טרי או משומר

100 גרם חמאה מומסת

1. מבשלים את האספרגוס במי מלח עד שיתרכך, מסננים ועורכים בצלחת הגשה.
2. ממיסים את החמאה על אש נמוכה, ולא מניחים לה להגיע לרתיחה. יוצקים את החמאה לאט לצלחת ההגשה, ללא המשקעים שהצטברו בתחתית הסיר.





פשטידת חצילים 

6 מנות

חומרים:
1 חציל גדול
1 בצל קצוץ
3 כפות שמן
1 גביע שמנת חמוצה
2 כפות אבקת מרק פיטריות
מלח ופלפל

תבנית מלבנית קטנה, חסינת חום, להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. חותכים את החציל לקוביות, שוטפים במים ומנגבים היטב.
3. מטגנים את הבצל בשמן, מוסיפים את קוביות החציל ומטגנים קלות.
4. מעבירים את החצילים והבצל לתבנית. טורפים את השמנת עם אבקת המרק, מלח ופלפל, יוצקים על החצילים ואופים 30 דקות.



תבשיל ירקות פיקנטי 

4 מנות

חומרים:

½ ק"ג תפוחי אדמה, קלופים ופרוסים דק
2 גזרים, פרוסים דק
2 עגבניות פרוסות
1 לימון פרוס
1 בצל פרוס
2 שיני שום קצוצות
5 גבעולי פטרוסלינון, ללא העלים
5 גבעולי עירית
10 עלי טרגון או 1 כפית טרגון מיובש
6 כפות שמן זית
1 כף חומץ בן-יין
פלפלת מתוקה
מלח ופלפל שחור

1. שמים בקערה את תפוחי האדמה, הגזר, העגבניות, הלימון, הבצל והשום. מפזרים עליהם את הפטרוסלינון, העירית והטרגון. מטפטפים את השמן והחומץ ומתבלים בפלפלת מתוקה, במלח ובפלפל. משהים למשך 3 שעות.
2. מבשלים 15 דקות על אש בינונית, ובוחשים מדי פעם במשך הבישול. מגישים חם.



כופתאות תפוחי אדמה בשקדים

6 מנות

חומרים:

700 גרם תפוחי אדמה
50 גרם חמאה
5 כפות קמח
2 ביצים
מלח ופלפל
2 כפות שקדים טחונים

שמן לטיגון עמוק

1. קולפים את תפוחי האדמה ומבשלים עד שיתרככו. מסננים ומועכים למחית.
2. מוסיפים למחית את החמאה והקמח ובוחשים היטב.
3. מוסיפים את הביצים, מתבלים במלח ובפלפל ומערבבים היטב. צרים מן התערובת כדורים בגודל אגוז ומקררים מעט.
4. טובלים כל כדור בשקדים הטחונים ומטגנים. מגישים חם.

חביתות קישואים בנוסח איטלקי

4 מנות

חומרים:

4 קישואים בקליפתם, שטופים ופרוסים דק
שמן לטיגון
4 ביצים
מלח ופלפל שחור לפי הטעם

1. מטגנים את פרוסות הקישואים בשמן עד שיזהיבו. מוציאים מהמחבת ושומרים בצד.
2. מתבלים את הביצים במלח ובפלפל וטורפים היטב בקערה. מוסיפים את פרוסות הקישואים המטוגנות, ומטגנים מן הבלילה חביתות דקות. מטגנים רק מצד אחד, ואין הופכים במשך הטיגון, כדי שהחביתות תשמורנה על צבען הצהוב-ירוק. מגישים חם.



כיכר קישואים בריחן 

8 מנות

חומרים:

1 ק"ג קישואים, לא קלופים, שטופים וחתוכים לקוביות
4 כפות שמן זית או שמן אחר
4 שיני שום קצוצות
2 כפות פטרוסלינון קצוץ
2 כפות ריחן טרי או 1 כף ריחן מיובש
4 ביצים
1 כוס גבינה צהובה מגוררת
3 כפות פירורי לחם
מלח ופלפל שחור
200 גרם קישואים, פרוסים דק
2 כפות שמן

תבנית כיכר באורך 30 ס"מ, משומנת

1. מאדים את הקישואים בשמן, על אש גבוהה, עד שיזהיבו. מוסיפים את השום, הפטרוסלינון והריחן, מנמיכים את האש ומבשלים עד שהקישואים יתרככו מעט. מועכים במזלג.
2. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (190 צ., 375 פ.).
3. טורפים את הביצים בקערה, מוסיפים את הגבינה ופירורי הלחם ומתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים את תערובת הביצים לקישואים.
4. מטגנים את הקישואים הפרוסים בשמן עד שיזהיבו אך ישמרו על פריכותם.
5. מרפדים את התבנית בפרוסות הקישואים המטוגנות ושוטחים עליהן את תערובת הקישואים. מניחים את התבנית בתבנית נוספת, גדולה יותר, עם מים ואופים כ-¾ שעה. מניחים להצטנן ומאחסנים במקרר.
6. לפני ההגשה הופכים על צלחת הגשה. מגישים קר.

פיטריות במלית עגבניות ושום

8 מנות

חומרים:
16 פיטריות שמפיניון טריות, גדולות (2 לכל מנה)

למלית
6 עגבניות בינוניות
1½ כוסות גבינה צהובה מגוררת (150 גרם)
4 שיני שום גדולות, קצוצות
2 כפות שמן זית
2 כפות פירורי לחם
1 כף ריחן טרי או 1 כפית ריחן מיובש
1 כף פטרוסלינון, קצוץ דק
מלח ופלפל שחור

תבנית חסינת חום להגשה, משומנת

1. מסירים את הגבעולים מן הפיטריות ושומרים לשימוש אחר.
2. חולטים את העגבניות במים רותחים דקות אחדות, קולפים וקוצצים דק.
3. מוסיפים את יתרת חומרי המלית ומערבבים היטב. ממלאים את הפיטריות במלית ועורכים בתבנית.
4. לפני ההגשה מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.) ואופים כ-10 דקות.



מאפה תפוחי אדמה בשמנת 

6-8 מנות

חומרים:
1½ ק"ג תפוחי אדמה, קלופים ופרוסים דק
1 כפית מלח
1 מיכל שמנת לקצפת (250 מ"ל)
מלח ופלפל
2 שיני שום קצוצות
50 גרם חמאה, חתוכה לקוביות

תבנית חסינת חום להגשה, משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מניחים את פרוסות תפוחי האדמה בסיר, מוסיפים מים כדי כיסוי ואת המלח ומביאים לרתיחה. מורידים מן האש ומסננים.
3. עורכים את הפרוסות בתבנית, יוצקים עליהן את השמנת והתבלינים, ומפזרים את קוביות החמאה.
4. אופים כ-30 דקות, עד שהמאפה יזהיב מעט.

הערה: למאפה פחות עשיר בקלוריות, אפשר להחליף את השמנת לקצפת בשמנת לקפה. אפשר לפזר גם מעט גבינה צהובה מגוררת לפני האפייה.





תפוחי אדמה אפויים בגלימה 

6 מנות

חומרים:
6 תפוחי אדמה, לא קלופים, שטופים היטב
מרגרינה רכה

לרוטב
150 גרם פיטריות, קצוצות דק
25 גרם חמאה
2 שיני שום, קלופות וקצוצות
1 שמנת חמוצה
מלח ופלפל

רדיד אלומיניום, חתוך ל-6 ריבועים בגודל 15x15 ס"מ

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (190 צ., 375 פ.).
2. מניחים כל תפוח אדמה על פיסת רדיד אלומיניום, מורחים במרגרינה ועוטפים כך שיכוסה כליל. אופים כ-1½ שעות.
3. מטגנים את הפיטריות בחמאה, מוסיפים את השום ומטגנים עוד מעט. מסירים מן האש, בוחשים פנימה את השמנת ומתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם.
4. פותחים את עטיפת תפוחי האדמה, עושים בהם חתך ויוצקים לתוך כל תפוח אדמה מן הרוטב.

הערה: ניתן להכין את תפוחי האדמה מראש ולחמם לפני ההגשה.



פחזניות תפוחי אדמה 

4 מנות

חומרים:
2 תפוחי אדמה בינוניים
1 כוס מים
50 גרם חמאה
¾ כוס קמח רגיל
מלח ופלפל שחור
2 ביצים

שמן לטיגון עמוק

1. מבשלים את תפוחי האדמה בקליפתם, קולפים ומועכים למחית.
2. שמים בסיר את המים והחמאה ומחממים עד שהחמאה תימס. בוזקים את הקמח, מתבלים במלח ובפלפל ומבשלים על אש נמוכה, תוך בחישה, עד שהבצק ייפרד מהדפנות. מסירים מן האש.
3. מוסיפים את הביצים, אחת בכל פעם, ובוחשים היטב אחרי כל הוספה. מוסיפים את מחית תפוחי האדמה ובוחשים לתערוכת אחידה.
4. מחממים את השמן ומטגנים בו כפיות מן התערובת, עד שיתפחו ויזהיבו. מוציאים בכף מחוררת, ומעבירים למסננת לניקוז עודפי השמן.



תפוח אדמה בתחפושת



חומרים:
תפוחי אדמה קלופים כמספר הסועדים
שמן
גבינה צהובה חריפה, כגון טל העמק או צ'דר, מגוררת

תבנית חסינת חום משומנת, להגשה

1. חוצים כל תפוח אדמה לשניים, לאורכו, ומסירים פרוסה משני הקצוות. עושים חתכים בכל מחצית תפוח אדמה, מן הצד המעוגל לתחתית, לעומק של כ-1 ס"מ ובמירווחים של 3 מ"מ.
2. מניחים את תפוחי האדמה בתבנית, מברשים בשמן ומניחים למשך שעה, עד לאפייה.
3. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
4. מברשים את תפוחי האדמה שוב בשמן ואופים כ-30 דקות.
5. זורים על תפוחי האדמה את הגבינה המגוררת ואופים 20 דקות נוספות. אין להפוך את תפוחי האדמה במשך האפייה.

שומר אפוי



4 מנות

חומרים:
4 ראשי שומר שלמים
מלח
1 כוס מים רותחים
50 גרם חמאה, חתוכה לקוביות
1 כף סוכר חום

תבנית חסינת חום להגשה

1. מחממים תנור לחום נמוך (160 צ., 300 פ.).
2. קוטמים את הראש והשורש מעל ראשי השומר, שמים את השומר בסיר, מוסיפים מלח ומים כדי כיסוי ומבשלים עד שיתרכך מעט. מסננים.
3. שמים את השומר בתבנית. יוצקים את כוס המים הרותחים לתבנית, ומפזרים על השומר את החמאה והסוכר. אופים כ-45 דקות.



מוסקה מתפוחי אדמה 

8-6 מנות

חומרים:
1 ק"ג תפוחי אדמה, קלופים ופרוסים

למלית
1 בצל קצוץ
2 כפות שמן
½ ק"ג בשר טחון
חופן שמיר קצוץ
מלח ופלפל שחור
1 עגבניה גדולה ובשלה, קלופה וקצוצה
1 ביצה טרופה

לרוטב
1 כפית מרק בטעם עוף
½ כוס מים חמים
1 קופסה קטנה רסק עגבניות (100 גרם)
מלח ופלפל שחור
קורט סוכר
½ כוס פטרוסלינון קצוץ
2 כפות ריחן טרי, קצוץ
2 ביצים טרופות

תבנית חסינת חום, משומנת, להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. עורכים מחצית מפרוסות תפוחי האדמה בתחתית התבנית.
3. להכנת המלית: מטגנים את הבצל בשמן עד שיתרכך. מוסיפים את הבשר ומטגנים עד שישחים מעט. מוסיפים את השמיר ומתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים את העגבניה והביצה ומערבבים היטב.
4. שוטחים את המלית על תפוחי האדמה שבתבנית ומכסים ביתרת תפוחי האדמה.

5. להכנת הרוטב: ממיסים את אבקת המרק במים. טורפים את המרק עם רסק העגבניות ומתבלים במלח ובפלפל. מוסיפים את הסוכר, הפטרוסלינון, הריחן והביצים הטרופות, טורפים היטב ויוצקים לתבנית.
6. אופים 30 דקות ומגישים חם.

מאפה תפוחי אדמה



10-8 מנות

חומרים:
2 ק"ג תפוחי אדמה
50 גרם חמאה או מרגרינה
2 כפות קמח רגיל
2 כוסות חלב
1 כוס גבינת קשקבאל מגוררת (100 גרם)
מלח ופלפל שחור

תבנית חסינת חום, משומנת, להגשה

1. מבשלים את תפוחי האדמה בקליפתם עד שיתרככו. קולפים וחותכים לקוביות.
2. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
3. בסיר קטן ממיסים את החמאה או המרגרינה. מוסיפים את הקמח ובוחשים היטב. יוצקים את החלב בהדרגה, תוך בחישה רצופה, ומבשלים לרוטב חלק. מסירים מן האש ובוחשים פנימה ¾ כוס מן הגבינה המגוררת. מתבלים במלח ובפלפל.
4. עורכים את תפוחי האדמה בתבנית. יוצקים עליהם את הרוטב וזורים מלמעלה את יתרת הגבינה. אופים כ-30 דקות, עד שיזהיב. מגישים חם.



פרחי ברוקולי וכרובית מוקרמים

8-6 מנות

חומרים:
500 גרם ברוקולי טרי
1 כרובית, מנוקה ומופרדת לפרחים
מלח

לרוטב
60 גרם חמאה
2 כפות שמן
1 בצל, קצוץ דק
2 כפות קמח רגיל
1 כף סוכר חום
1 כף חרדל מוכן
2 כוסות חלב
1 גביע שמנת חמוצה
2 כפות פטרוסלינון, קצוץ דק
מלח ופלפל שחור

תבנית חסינת חום, משומנת, להגשה

1. מבשלים את הברוקולי בסיר עם מים ומלח, עד שיתרכך מעט. מסננים ושומרים בצד.
2. מבשלים את הכרובית בסיר נפרד, עם מים ומלח, עד שתתרכך. מסננים.
3. מפזרים את פרחי הברוקולי והכרובית בתבנית.
4. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
5. מחממים את החמאה והשמן במחבת ומטגנים בהם את הבצל עד שיתחיל להזהיב. מוסיפים את הקמח, הסוכר והחרדל ובוחשים היטב. מוסיפים את החלב בהדרגה, תוך כדי בחישה. מוסיפים את השמנת ומסירים מן האש. מוסיפים את הפטרוסלינון, מתבלים במלח ובפלפל, בוחשים ויוצקים על הברוקולי והכרובית שבתבנית.
6. אופים כ-25 דקות, או עד שהמאפה יזהיב.

הערה: יש לצקת את הרוטב בזילופים כדי לשמור על צבעו הירוק-לבן של המאפה.



דלעת עם כופתאות של סבתא 

10-8 מנות

חומרים:
4 כפות שמן
1 בצל גדול, קצוץ דק
1½ ק"ג דלעת, מנוקה וחתוכה לקוביות גדולות
4 כפות סוכר
½ כפית קינמון טחון
2 כפות דבש
מלח ופלפל שחור

לכופתאות
½ חלה, שרויה במים וסחוטה
½ כוס סולת
½ כפית אגוז מוסקט מגורר
2 כפות סוכר
½ כפית קינמון טחון
1 ביצה
מלח ופלפל שחור
300 גרם שזיפים מיובשים, רכים

1. בסיר גדול ורחב מחממים את השמן ומאדים בו את הבצל עד שיזהיב קלות. מוסיפים את קוביות הדלעת ומאדים עד שיזהיבו מעט. הופכים מפעם לפעם במשך הטיגון.
2. מוסיפים את הסוכר, הקינמון, הדבש, מלח ופלפל, בוחשים ומכסים את הסיר. מנמיכים את האש ומבשלים על אש נמוכה כ-15 דקות.
3. בינתיים מכינים את הכופתאות: מפוררים את החלה הסחוטה לתוך קערה ומוסיפים את הסולת ואגוז המוסקט.
4. מחממים את הסוכר במחבת עד שישחים ויהפוך לשזף-סוכר, ומוסיפים לתערובת החלה. מוסיפים את הקינמון, הביצה, מלח ופלפל ובוחשים לתערובת אחידה. צרים מן התערובת כדורים בכפות ידיים לחות, ומוסיפים אל הדלעת. מוסיפים את השזיפים המיובשים, מתבלים במלח ובפלפל, מכסים את הסיר וממשיכים לבשל על אש נמוכה. מפעם לפעם מטלטלים את הסיר כדי להרטיב את הכופתאות. מבשלים עד שהתבשיל ישחים. אין להוסיף מים במשך הבישול.

פול ירוק



6 מנות

חומרים:

1 ק"ג פול ירוק על התרמילים
3 שיני שום קלופות
2 כפות שמן
2 כפות אבקת מרק עוף
1 כוס מים חמים
מיץ מ-1 לימון

1. קוטמים את קצות התרמילים של הפול וחוצים אותם לרוחבם.
2. בסיר, מזהיבים את השום בשמן ומוסיפים את הפול.
3. ממיסים את אבקת המרק במים החמים, מוסיפים לסיר ומכסים. מבשלים על אש נמוכה כ-30 דקות, או עד שהפול יתרכך.
4. מוסיפים את מיץ הלימון, בוחשים ומגישים חם.

במיה



8 מנות

חומרים:

1 ק"ג במיה
1 בצל קצוץ
2 כפות שמן
½ ק"ג עגבניות, קלופות וקצוצות
3 שיני שום קצוצות
מלח ופלפל שחור לפי הטעם

1. קוטמים את עוקצי הבמיה.
2. מטגנים את הבצל בשמן עד שיזהיב, מוסיפים את הבמיה ומטגנים עד שהיא מזהיבה. מוסיפים את העגבניות והשום, מלח ופלפל, מכסים ומבשלים כ-30 דקות על אש נמוכה.



שפצלי



הבצקיות הללו טובות לשימושים רבים
כתוספת למרק, כתוספת לצלי או כמנה חלבית. אפשר גם להקפיאן.

חומרים:

½ ק"ג קמח רגיל
4 ביצים
1⅓ כוסות מים
1 כפית מלח
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד

1. שמים את כל החומרים בקערת המערבל וטורפים לתערובת אחידה.
2. בסיר גדול מביאים לרתיחה מים עם מלח. שמים שליש מן העיסה במסננת בעלת חורים גדולים, ודוחסים בעדה את העיסה. מחליקים את השפצלי בכף אל המים הרותחים, מבשלים עד שיצופו על פני המים ומוציאים בכף מחוררת.
3. מבשלים כך את יתרת העיסה, ומגישים חם, עם רוטב צלי.

הערה: ניתן להמיר את המים בחלב ולהגיש את השפצלי עם גבינה צהובה מגוררת ובצל מטוגן.

כופתאות גבינה ותרד



חומרים:

250 גרם תרד טרי, שטוף, או 5 עלי מנגולד קצוצים דק
1 גביע גבינת קוטג' (250 גרם)
1 ביצה
200 גרם סולת
3 כפות קמח תופח
מלח ופלפל שחור

לרוטב

1 כוס חלב
½ כוס שמנת לקצפת
50 גרם גבינה בולגרית או צפתית

תבנית חסינת חום



1. מבשלים את התרד במעט מים עד שיתרכך מעט כ-5 דקות. מסננים וסוחטים.
2. קוצצים את התרד בסכין ומערבבים עם יתרת החומרים. משהים למשך 30 דקות.
3. ממלאים סיר במים, ממליחים ומביאים לרתיחה. צרים מתערובת התרד כדורים קטנים, מבשלים אותם במים עד שיצופו ומוציאים בכף מחוררת.
4. עורכים את הכדורים בשיכבה אחת בתבנית. טורפים יחד את החלב, השמנת והגבינה ויוצקים לתבנית.
5. לפני ההגשה מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.) ומחממים את הכופתאות משך כ-15 דקות.

כרשה



4 מנות

חומרים:
1 ק"ג כרשות צעירות (החלק הלבן בלבד)

לרוטב
2 כפות חמאה או מרגרינה
2 כפות קמח
1½ כוסות חלב
½ כוס יין לבן יבש
מלח ופלפל שחור

1. מבשלים את הכרשות במי מלח כ-10 דקות, או עד שיתרככו. מסננים ומעבירים לצלחת הגשה.
2. להכנת הרוטב: ממיסים את החמאה או המרגרינה בסיר, מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שייבלע בחמאה. בוחשים פנימה את החלב והיין ומבשלים על אש נמוכה, תוך בחישה רצופה, כ-10 דקות.
3. מתבלים במלח ובפלפל ויוצקים על הכרשה.

תוספת תפוחי עץ



6 מנות

חומרים:
8 ק"ג תפוחי עץ מסוג גראנד, קלופים ופרוסים
קורט מלח
קורט אגוז מוסקט מגורד

1. שמים את התפוחים בסיר ומתבלים במלח ובאגוז מוסקט מגורד.
2. מכסים ומבשלים ללא תוספת נוזלים, על אש נמוכה, עד שהתפוחים יתרככו. מגישים עם בשר או עוף.



מוס ירקות צבעוני



10 מנות

חומרים:
4 חלבונים
קורט מלח
3 קישואים קטנים, פרוסים
1 כף חמאה
מלח ופלפל שחור
2 חלמונים
2 גזרים בינוניים, פרוסים
1 כף חמאה
½ כוס מים
מלח ופלפל שחור

תבנית כיכר באורך 20 ס"מ, משומנת

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מקציפים את החלבונים עם קורט מלח.
3. שמים בסיר את הקישואים, החמאה, מלח ופלפל, ומאדים כ-5 דקות. מסננים ומעבדים למחית במעבד מזון. מוסיפים למחית מחצית מקצף החלבונים וחלמון אחד, ושוטחים בתבנית.
4. שמים בסיר את הגזר, החמאה, מלח ופלפל ומאדים כ-2 דקות. מוסיפים ½ כוס מים ומבשלים עד שיתרכך. מסננים ומעבדים למחית. מקפלים את שארית קצף החלבונים והחלמון הנותר אל המחית ושוטחים בתבנית על מחית הקישואים.
5. ממלאים תבנית גדולה במים עד חציה, מניחים בה את תבנית המוס ואופים כ-30 דקות, עד שהמוס יתייצב. לפני ההגשה מחממים והופכים על צלחת הגשה.

הערה: אפשר להכין את המוס בתבניות אישיות קטנות.



קניידלך לפסח (כופתאות)

אנו אוהבות לאכול קניידלך כל השנה. ואתם?
הקניידלך משמשים כקישוט למרק עוף,
אך אפשר גם להגישם כתוספת לבשר.

30 קניידלך

חומרים:
1½ כוסות מים
½ כוס שמן
מלח ופלפל שחור
1 כוס קמח מצה
2 ביצים

1. יוצקים את המים והשמן לסיר, מתבלים במלח ובפלפל ומביאים לרתיחה.
2. מסירים מן האש ובוחשים פנימה מיד את קמח המצה.
3. מוסיפים את הביצים, אחת בכל פעם, ובוחשים היטב לאחר כל הוספה. משהים את התערובת 30 דקות או יותר.
4. צרים מן התערובת כדורים קטנים ומבשלים במי מלח רותחים עד שיצופו.







מרקים

במדור זה אין חובה להיצמד לכמויות המדויקות. כאן אפשר להוסיף עוד מירק זה או אחר, או לתבל בתבלין האהוב עליכם. כמעט שאי אפשר לקלקל, ובמעט ניסיון תיהנו מהצלחה ותחושת יצירתיות גם יחד.

מרק אפשר להכין כמעט מכל מה שתמצאו בבית. הוא מתאים לכל אירוע, ואפשר אף להפתיע בו אורחים שבאו בלא התראה. בחורף הוא סמיך וריחני, ובקיץ מרענן וקר. בקצרה, מאכל לכל עת.



מרק עוף בנוסח איטלקי

10 מנות

חומרים:

10 כוסות מרק עוף מוכן
½ כוס אורז מבושל
6 ביצים שלמות
2 חלמונים
½ כוס מיץ לימון
מלח ופלפל

1. שמים את המרק והאורז בסיר, מביאים לרתיחה ומסירים מן האש.
2. שמים את הביצים והחלמונים בקערה בינונית, ומקציפים במקצף ידני. מוסיפים את מיץ הלימון תוך הקצפה, ומתבלים במלח ובפלפל.
3. לפני ההגשה מוסיפים למרק את הביצים תוך הקצפה על אש נמוכה. מקפידים שלא להגיע לרתיחה. מגישים מיד.

מרק אפונה

4 מנות

חומרים:

1 בצל קצוץ
2 כפות שמן
1 כף חמאה
400 גרם אפונה ירוקה מוקפאת
2 כוסות מים
2 כוסות חלב
מלח ופלפל
2 שיני שום קצוצות

1. מאדים את הבצל בשמן ובחמאה עד שיתרכך. מוסיפים את שאר החומרים, פרט לשום, ומבשלים כ-15 דקות.
2. מרסקים חצי מכמות המרק למחית, ומחזירים לסיר. מבשלים כ-10 דקות נוספות ומוסיפים את השום.

הערה: כדאי להגיש עם קוביות לחם לבן מטוגנות בשמן ושום.

מרק ירקות

8-6 מנות

חומרים:

3 תפוחי אדמה גדולים, קלופים וחתוכים גס
6 כוסות מים
400 גרם אפונה מוקפאת, מופשרת (1 חבילה)
200 גרם גרעיני תירס מוקפאים, מופשרים (½ חבילה)
2 בצלים גדולים, קצוצים
3 כפות חמאה
2 גזרים, חתוכים לקוביות קטנות
200 גרם ברוקולי, טרי או מוקפא, קצוץ דק
1 פלפל ירוק, קצוץ דק
3 קישואים בינוניים, קצוצים
2 כוסות חלב
מלח ופלפל

1. מבשלים את תפוחי האדמה עם המים עד שיתרככו. מעבירים לממחה עם הנוזלים ומרסקים. מעבירים לסיר ומוסיפים את האפונה והתירס.
2. מאדים את הבצל בחמאה עד שייעשה שקוף. מוסיפים את הגזר ומאדים יחד כ-5 דקות. מוסיפים את הברוקולי ומאדים 5 דקות נוספות. מוסיפים את הפלפל והקישואים ומאדים 5 דקות. במשך הבישול בוחשים מדי פעם בפעם. מוסיפים את הירקות לתערובת תפוחי האדמה.
3. יוצקים לסיר את החלב, מתבלים במלח ובפלפל ומביאים לרתיחה. מסירים מיד מן האש – על הירקות לשמור על פריכותם. מגישים חם, עם לחם חי.





מרק ברוקולי

8-6 מנות

חומרים:
1 ק"ג ברוקולי טרי, או מוקפא
4 כוסות מים
מלח
80 גרם חמאה או מרגרינה
2 כפות קמח
4 כוסות חלב
1 כף אבקת מרק בטעם עוף (פרוה)
מלח ופלפל

1. שמים את הברוקולי בסיר, מוסיפים את המים ומלח ומבשלים כ-10 דקות. מסננים ושומרים את נוזלי הבישול.
2. מעבדים מחצית מכמות הברוקולי במעבד מזון, ואת המחצית הנותרת קוצצים דק בסכין. מחזירים את מחית הברוקולי ואת הברוקולי הקצוץ לנוזלי הבישול.
3. בסיר נפרד ממיסים את החמאה, מוסיפים את הקמח ובוחשים עד שייבלע. מוסיפים את החלב ובוחשים לתערובת חלקה. מביאים לרתיחה ומבשלים כ-2 דקות.
4. מוסיפים את הרוטב לתערובת הברוקולי, מוסיפים את אבקת המרק, מלח ופלפל, בוחשים ומביאים לרתיחה.





חמיצה חמה ללא בשר



8-6 מנות

חומרים:

3 תפוחי אדמה גדולים, קלופים וחתוכים לקוביות
2 סלקים, קלופים ומגוררים גס
מלח
2 בצלים קצוצים
2 כפות חמאה או שמן
1 גזר, חתוך לקוביות קטנות
½ כרוב קטן, קצוץ דק
1 כפית כרוויה (קימל)
6 כוסות מים
2 גבעולי סלרי קצוצים
2 כפות שמיר קצוץ
2 כפות חומץ
1 כף דבש
4 עגבניות, חלוטות, קלופות ומרוסקות
1 כף אבקת מרק פרווה
1 כף צימוקים (אם רוצים)
מלח ופלפל שחור, טחון טרי

לעיטור

שמנת חמוצה
1 עגבניה, חלוטה, קלופה וקצוצה
מעט שמיר קצוץ

1. מבשלים יחד את תפוחי האדמה והסלק במים עם מלח, עד שיתרככו.
2. מאדים את הבצלים בחמאה או בשמן עד שייעשו שקופים. מוסיפים את שאר החומרים, פרט לצימוקים, ומבשלים עד שהירקות יתרככו מעט. מוסיפים לסיר תפוחי האדמה, מכסים ומבשלים 30 דקות על אש נמוכה, תוך בחישה. מוסיפים את הצימוקים, מלח ופלפל.
3. מגישים חם. מעטרים כל מנה בשמנת, במעט עגבניה קצוצה ובשמיר.

מרק דגים

חומרים:
2 בצלים גדולים, פרוסים
3 כפות שמן
2 גזרים פרוסים
3 תפוחי אדמה, קלופים וחתוכים לקוביות
2 עגבניות, חתוכות לקוביות
1 כף פטרוסלינון
1 ראש גדול של דג לוקוס
8 כוסות מים
1 ראש שום, קלוף ופרוס
½ כפית זעפרן
מלח ופלפל

1. מטגנים את הבצל בשמן עד שיתרכך. מוסיפים את הגזר, תפוחי האדמה, העגבניות והפטרוסלינון ומטגנים מעט.
2. מוציאים את הירקות ומטגנים באותו השמן את ראש הדג.
3. מעבירים את ראש הדג והירקות לסיר גדול, מוסיפים את המים והשום, מתבלים בזעפרן, במלח ובפלפל ומבשלים על אש נמוכה שעה וחצי.
4. מוצאים את הירקות. מסירים את הבשר מראש הדג ומעבדים את הבשר והירקות למחית חלקה, במעבד מזון או בממחה.
5. מחזירים את המחית אל המרק. מגישים חם, עם קלי לחם בשום.



מרק קישואים



6 מנות

חומרים:

1 ק"ג קישואים, קלופים ופרוסים
2 כוסות מים
2 כוסות חלב
פלפל שחור, כתוש גס
מלח
1 קופסה משולשי גבינה מותכת (200 גרם)

1. שמים את הקישואים, המים והחלב בסיר ומבשלים 15 דקות. מתבלים בפלפל ובמלח.
2. מוסיפים את הגבינה למרק החם ובוחשים עד שתימס. מגישים חם.

מרק שעועית שחורה



10-8 מנות

חומרים:

½ ק"ג שעועית שחורה, מיובשת
2 בצלים גדולים, קצוצים
2 כפות שמן
100 גרם נקניק קבנוס, פרוס
2 קופסות שעועית במיץ עגבניות (400 גרם כל אחת)
6 שיני שום מעוכות
1 כף אורגנו
1 כפית תימין
מלח ופלפל



1. יום לפני ההגשה שורים את השעועית השחורה במים למשך לילה. למחרת מסננים, שמים בסיר גדול, מוסיפים מים טריים כדי כיסוי ומבשלים עד שהשעועית תתרכך.

2. מטגנים את הבצל בשמן עד שייעשה שקוף. מוסיפים את הנקניק ומטגנים כ-5 דקות. מוסיפים את הבצל והנקניק לסיר השעועית, יחד עם השעועית המשומרת, השום, האורגנו, התימין, מלח ופלפל. מוסיפים מים לפי הצורך ומבשלים כ-10 דקות נוספות.

מרק שום



6-8 מנות

חומרים:

9 שיני שום גדולות, קצוצות
2 כפות חמאה
5 כוסות מים
2 שקיות אבקת מרק בצל
4 כפות שיבולת שועל
2 כוסות חלב
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
מלח ופלפל
4 ביצים
½ כוס חלב

1. בסיר, מאדים את השום בחמאה עד שיתחיל להזהיב. מוסיפים את המים, אבקת המרק, שיבולת השועל והחלב. מביאים לרתיחה ומבשלים דקות אחדות, עד שהמרק יסמיך. אם הוא סמיך מדי, מוסיפים עוד מים.
2. לפני ההגשה מביאים לרתיחה ומתבלים באגוז מוסקט, במלח ובפלפל. שומרים על סף הרתיחה. טורפים את הביצים עם החלב, ויוצקים אל המרק תוך בחישה.

מרק כרובית



6-8 מנות

חומרים:

50 גרם חמאה או מרגרינה
400 גרם כרובית, מנוקה וקצוצה גס
1 בצל בינוני, קצוץ
1 כרשה (החלק הלבן בלבד), מנוקה היטב ופרוס
3 גבעולי סלרי אמריקני, ללא העלים, קלופים וקצוצים גס
2 תפוחי אדמה בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות
2 כפות קמח
3 כוסות מים
3 כוסות חלב
1 עלה דפנה
10 גבעולי פטרוסליון (ללא העלים)
¼ כפית תימין
10 גרגרי פלפל שחור, שלמים
מלח

1. ממיסים את החמאה בסיר גדול ומוסיפים את הכרובית, הבצל, הכרשה, הסלרי ותפוחי האדמה. מכסים ומבשלים על אש נמוכה כ-30 דקות.
2. זורים על הירקות את הקמח, בוחשים ומבשלים תוך בחישה כ-5 דקות. מוסיפים את המים והחלב, עלה הדפנה, הפטרוסלינון, התימין, הפלפל ומלח, מכסים ומבשלים על אש נמוכה כ-30 דקות.
3. מרסקים את המרק בממחה או במעבד מזון. אם הוא סמיך מדי, מוסיפים מים או חלב.

ניתן להגיש עם קרוטונים.

להכנת קרוטונים:
חותכים לחם לבן, לא טרי, לקוביות, ומטגנים במעט שמן עד שיזהיבו מכל הצדדים.

מרק פלפלים



8-6 מנות

חומרים:
3 בצלים פרוסים
3 כפות חמאה או מרגרינה
8 פלפלים ירוקים, מנוקים מגרעינים ופרוסים
3 כפות אבקת מרק ירקות
4 כוסות מים
4 כוסות חלב
מלח ופלפל לפי הטעם

לעיטור
1 פלפל צהוב או אדום, מנוקה מגרעינים ופרוס דק

1. מטגנים את הבצלים בחמאה עד שיזהיבו. מוסיפים את הפלפלים ומאדים על אש נמוכה כ-5 דקות.
2. מוסיפים את אבקת המרק, המים והחלב ומבשלים 30 דקות.
3. מעבדים את המרק למחית חלקה, במעבד מזון או בממחה, ומתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם. בעת ההגשה מעטרים בפרוסות פלפל.

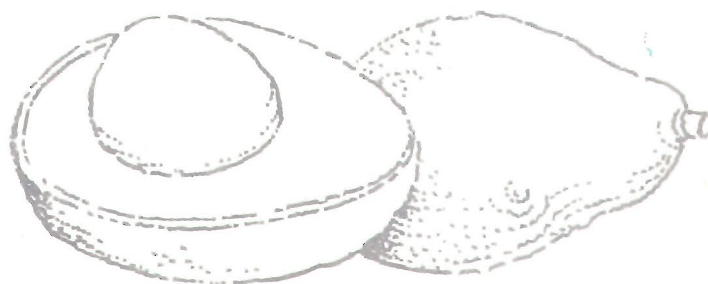
מרק עגבניות ואבוקדו 

6 מנות

חומרים:

2 כפות חמאה או שמן
1 בצל, קצוץ דק
2 שיני שום מעוכות
3 עגבניות בשלות, קלופות וחתוכות לקוביות
5 כפיות אבקת מרק בטעם עוף (פרווה)
5 כוסות מים
1 כוס מיץ עגבניות משומר
1 עלה דפנה
קורט סוכר
מלח ופלפל שחור
2 אבוקדו, מגולענים וקלופים
½ כוס שמנת לקצפת או חלב

1. בסיר גדול, ממיסים את החמאה ומטגנים בה את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים את השום והעגבניות ומאדים 5 דקות.
2. ממיסים את אבקת המרק במים החמים ומוסיפים לסיר. מוסיפים את מיץ העגבניות, עלה הדפנה, הסוכר, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה. מבשלים 40 דקות.
3. בממחה, מרסקים את המרק למחית.
4. לפני ההגשה מועכים אבוקדו אחד למחית חלקה וטורפים עם השמנת. מוסיפים למרק ומביאים לסף הרתיחה. מסירים מן האש.
5. פורסים את האבוקדו הנותר לפרוסות, מעטרים בהן את המרק ומגישים.





מרק כופתאות כבד

8-6 מנות

כופתאות הכבד במרק הן מנה וינאית נודעת. את מרק העוף יכול כל אחד להכין על-פי המתכון הפרטי.

חומרים:

150 גרם כבד בקר
½ בצל קטן
1 חלמון
2 כפות פטרוסליון קצוץ
מלח ופלפל שחור
קורט אגוז מוסקט מגורד
2 פרוסות לחם לבן, ללא הקרום
⅓ כוס פירורי לחם

מרק עוף

1. צולים את הכבד על אש, מטעמי כשרות. טוחנים את הכבד והבצל במעבד מזון או במטחנת בשר. מוסיפים את החלמון, הפטרוסלינון, מלח, פלפל ואגוז מוסקט.
2. שורים את הלחם במים, סוחטים היטב ומוסיפים לתערובת הכבד. מוסיפים קמח בכמות מספקת ליצירת בצק רך.
3. מביאים את המרק לרתיחה. צרים מן התערובת כדורים קטנים ומכניסים למרק הרותח. מכסים את הסיר ומבשלים 10 דקות על אש נמוכה.





מרק מלפפונים קר



6 מנות

חומרים:

2 כפות חמאה
¼ כוס בצל קצוץ
2 כוסות מלפפונים לא קלופים, קצוצים
1 כוס עלי חסה קצוצים
1 תפוח אדמה, קלוף ומגורד
1 כף פטרוסלינון
¼ כפית חרדל מוכן
2 כפות אבקת מרק בטעם עוף (פרווה)
4 כוסות מים רותחים
מלח ופלפל
1 גביע שמנת חמוצה

לעיטור

2 מלפפונים קצוצים

1. ממיסים את החמאה בסיר ומאדים בה את הבצל עד שיתרכך.
2. מוסיפים את המלפפונים, עלי החסה, תפוח האדמה, הפטרוסלינון והחרדל. ממיסים את אבקת המרק במים ומוסיפים לסיר. מביאים לרתיחה ומתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם. מנמיכים את האש ומבשלים 15 דקות.
3. מעבדים את המרק לתערובת חלקה, בממחה או במעבד מזון, ומקררים היטב.
4. לפני ההגשה בוחשים פנימה את השמנת ומעטרים במלפפון קצוץ.



מרק ארטישוק ירושלים



שימו לב הכוונה אינה לארטישוק,
אלא לירק חורפי הדומה בטעמו לתפוח אדמה.

8 מנות

חומרים:
1 בצל גדול, קצוץ
2 כפות חמאה
1 ק"ג ארטישוק ירושלים, קלוף וחתוך לקוביות
2 גזרים פרוסים
2 כוסות חלב
מלח ופלפל שחור

1. מאדים את הבצל בחמאה עד שיתרכך. מוסיפים את הארטישוק, הגזר ומים כדי כיסוי. מבשלים על אש נמוכה עד שהירקות יתרככו.
2. מעבירים את המרק למעבד מזון ומרסקים למחית חלקה.
3. מחזירים לסיר. מוסיפים את החלב, מלח ופלפל ומביאים לרתיחה. על המרק להיות סמיך.



מרק כרוב שוויצרי



10-8 מנות

חומרים:
1 בצל קצוץ
100 גרם מרגרינה
½ ק"ג כרוב קצוץ
2 כפות קמח רגיל
10 כוסות מים
מלח לפי הטעם
2 תפוחי אדמה, קלופים וחתוכים לקוביות
250 גרם נקניקיות, חתוכות

1. מטגנים את הבצל במרגרינה עד שיזהיב. מוסיפים את הכרוב ומטגנים מעט. זורים את הקמח ובוחשים היטב.
2. מוסיפים את המים, מביאים לרתיחה ומבשלים 30 דקות. מוסיפים את תפוחי האדמה והנקניקיות ומבשלים 30 דקות נוספות.





בשר





בשר מבושל ברוטב ירוק 

8 מנות

ארוחה מלאה בסיר אחד.

חומרים:

1½ כוסות שעועית לבנה מיובשת
2 ק"ג בשר בקר (חזה, קצלקה או שפונדרה)
20 גבעולי פטרוסלינון
4 גבעולי סלרי ללא העלים
3 שיני שום
1 בצל
3 שיני ציפורן
מלח ופלפל שחור
4 גזרים שלמים
3 כרשות (החלק הלבן בלבד)
½ כרוב לבן
8 תפוחי אדמה קלופים

לרוטב

1 כוס שמן זית
מיץ מ-1 לימון
1 כוס פטרוסלינון
1 כף צלפים

1. יום לפני ההכנה שורים את השעועית במים.
2. למחרת מסננים את השעועית, שוטפים ושמים בסיר גדול ורחב. מוסיפים את הבשר, הפטרוסלינון, הסלרי, השום, הבצל, הציפורן, מלח ופלפל.
3. מוסיפים מים כדי כיסוי, מביאים לרתיחה ומסירים את הקצף. מוסיפים את הגזר, מכסים ומבשלים כשעתיים על אש קטנה.
4. מוסיפים את הכרשה והכרוב ומבשלים כ-15 דקות נוספות.
5. מוסיפים את תפוחי האדמה ומבשלים 30 דקות נוספות.
6. בתום הבישול עורכים את הבשר והירקות על צלחת הגשה גדולה. מגישים את המרק בנפרד.
7. שמים את כל חומרי הרוטב במעבד מזון ומעבדים לרוטב חלק. מגישים לצד הבשר.

הערה: ניתן להוסיף לתבשיל גם נתחי עוף, ואז מוסיפים אותם יחד עם הירקות.



עגל סלטימבוקה



דרך מיוחדת, איטלקית, לבישול עגל:
גלילות מפרוסות עגל דקות, הטומנות בתוכן הפתעות.
לכל סועד מגישים שתי גלילות.

6 מנות

חומרים:

12 פרוסות עגל, דקות ככל האפשר
12 פרוסות חזה אווז מעושן
12 עלי מרווה, קצוצים דק
100 גרם מרגרינה בטעם חמאה
1 כוס יין שריד
מלח ופלפל שחור

1. משטחים את פרוסות העגל דק ככל האפשר. מכסים כל פרוסה בפרוסת חזה אווז ומעט מרווה קצוצה. מגלגלים לגלילה ומחזקים בקיסם עץ.
2. ממיסים את המרגרינה בסיר ומזהיבים בה את הגלילות מכל הצדדים. מוסיפים את היין, מלח ופלפל ומכסים את הסיר. מבשלים על אש בינונית כ-20 דקות, או עד שהבשר יתרכך.

צלי בבצל



10 מנות

חומרים:

2 ק"ג בשר בקר, חתוך לפרוסות
2 כפות קמח
4 כפות שמן
4 בצלים גדולים, פרוסים
1 כפית פלפלת מתוקה (פפריקה)
מלח ופלפל שחור

1. מקמחים את הבשר. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבשר עד שישחים משני הצדדים. מעבירים לסיר.
2. מאדים את הבצל במחבת עד שיתחיל להזהיב, ומוסיפים לבשר. מוסיפים את הפלפלת, מלח ופלפל.
3. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה כשעה, או עד שהבשר יתרכך.

שוק טלה בתנור



8-10 מנות

חומרים:

1 שוק טלה במשקל 2½-3 ק"ג
2 כפות שמן
2 שיני שום מעוכות
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
¼ כפית פלפל אנגלי טחון
מלח ופלפל שחור
4 שיני שום, חצויות לאורכן
2 גבעולי טרגון טרי או רוזמרין
10 בצלים קטנים, או 4 בצלים גדולים חתוכים לרבעים
4 עגבניות פרוסות
1 פלפל ירוק או גמבה, חתוך לרצועות
4 תפוחי אדמה, קלופים ופרוסים
4 בטטות, קלופות ופרוסות
מלח ופלפל שחור
כ-1½ כוסות יין יבש, לבן או אדום

1. מחממים תנור לחום גבוה (200 צ., 400 פ.).
2. מערבבים את 2 כפות השמן עם השום המעוך, אגוז המוסקט, הפלפל האנגלי, מלח ופלפל. מורחים את השוק בתערובת.
3. עושים חתכים קטנים בבשר ותוחבים לתוכם את שיני השום החצויות. מניחים את הנתח בתבנית אפייה גדולה ומניחים עליו את גבעולי הטרגון או הרוזמרין.
4. מפזרים את הירקות סביב הבשר בתבנית ומתבלים במלח ובפלפל. אופים כ-20 דקות, או עד שהבשר ישחים היטב. מנמיכים את חום התנור לבינוני (180 צ., 350 פ.) ואופים שעה נוספת, או עד שהבשר מוכן. במשך האפייה הופכים את הירקות פעמיים ויוצקים מן היין אל התבנית.



אומצות מפולפלות 

6 מנות

חומרים:

6 אומצות אנטרקוט או פילה, כל אחת במשקל 200 גרם ובעובי 1½ ס"מ
2 כפות פלפל, גרוס גס
1 כף מרגרינה בטעם חמאה
2 כפות שמן
3 כפות ברנדי
1 מיכל שמנת צמחית (פרווה)

1. טובלים את האומצות משני צידיהן בפלפל הגרוס.
2. מחממים את המרגרינה והשמן במחבת ומטגנים את האומצות כ-2 דקות מכל צד. מוציאים מן המחבת ושומרים חם.
3. מוסיפים למחבת את הברנדי ובוחשים כדי שיתערבב היטב עם מיצי הטיגון. מוסיפים את השמנת הצמחית ובוחשים היטב. מבשלים עד שהרוטב יצטמצם לחצי.
4. מחזירים את האומצות למחבת והופכים אותן כך שיכוסו ברוטב. מעבירים מיד לצלחת הגשה מחוממת ויוצקים עליהן את הרוטב.





הצלי של סבתא 

זהו צלי בשר המתבשל במיצים של עצמו,
ללא תוספת נוזלים. רצוי להכינו יום או יומיים לפני ההגשה,
משום שטעמו משתפר למחרת הבישול.

12-10 מנות

חומרים:
נתח בשר לצלי במשקל 2½ ק"ג (כתף או חזה לא שמן)
2 כפות שמן
6 שיני שום גדולות, קצוצות
¼ כפית פלפל אנגלי
¼ כפית ציפורן טחונה
מלח ופלפל שחור
2 כפות שמן
1 בצל קצוץ

1. מערבבים 2 כפות שמן עם השום, הפלפל האנגלי, הציפורן, מלח ופלפל, ומורחים את נתח הבשר בתערובת.
2. בסיר גדול, מחממים את 2 כפות השמן הנותרות על אש גבוהה ומשחימים בו את הבשר מכל הצדדים. מוסיפים את הבצל וממשיכים לאדות עד שיתחיל להזהיב.
3. מכסים את הסיר היטב, מנמיכים את האש למינימום ומבשלים 3-2 שעות. במשך הבישול הופכים את הבשר פעמיים. אם כמות הרוטב פוחתת מדי במשך הבישול, מוסיפים מעט מים חמים.
4. לפני ההגשה מחממים את הבשר בסיר, יחד עם הרוטב. מעבירים את הנתח בשלמותו לצלחת הגשה, יוצקים עליו את הרוטב ופורסים ליד השולחן.



כיכר בשר (קלופס)



8 מנות

תערובת של בשר בקר וכבש משווה לקלופס ניחוח מיוחד.

חומרים:
1 ק"ג בשר טחון (רצוי חצי בשר בקר וחצי בשר כבש)
2 ביצים טרופות
3 כפות פירורי לחם
מלח ופלפל שחור
1 כפית זנגביל טחון (אם רוצים)
½ כפית פלפל אנגלי טחון
2 כפות פטרוסליון, קצוץ דק
1 בצל גדול, קצוץ
4 שיני שום גדולות, מעוכות
2 כפות צנוברים

שמן לטיגון
1 בצל, פרוס דק

סיר רחב ושטוח

1. מערבבים את כל החומרים לעיסה אחידה וצרים מן העיסה 2 כיכרות באורך הסיר.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים כל כיכר לחוד, עד שתשחים היטב מכל הצדדים. מעבירים לסיר.
3. מטגנים את הבצל הפרוס במחבת, ומעבירים לסיר הבשר. מכסים את הסיר, מנמיכים את האש ומבשלים כשעתיים על אש נמוכה. אין צורך להוסיף נוזלים במשך הבישול, משום שהבשר מפריש נוזלים, ואלה מצטברים לרוטב שחום וטעים.
4. מגישים את הקלופס בשלמותו, מחלקים למנות ליד השולחן ויוצקים על כל מנה מהרוטב. ניתן גם להגישו קר.

כיכר בשר בעטיפת בצק 

8 מנות

חומרים:
1 כיכר בשר מוכנה (ראו במתכון הקודם)

לבצק
3 כוסות קמח רגיל
200 גרם מרגרינה רכה
½ כפית מלח
4 כפות מי קרח

לבירוש
1 חלמון
1 כפית מים

1. שמים את כל חומרי הבצק בקערה ולשים היטב לבצק חלק. מכסים ומקררים שעתיים במקרר.
2. מחממים תנור לחום בינוני-נמוך (170 צ., 325 פ.).
3. נוטלים שליש מן הבצק ומרדדים על מישטח מקומח לעלה מלבני בעובי כ-½ ס"מ, גדול מעט מגודל הכיכר. מניחים עליו את כיכר הבשר המבושלת.
4. מרדדים את יתרת הבצק לעלה גדול יותר, שיכסה את הכיכר כליל. מכסים את הכיכר על דפנותיה, חותכים את שולי העלה העליון במרחק 2 ס"מ מהמילוי. מקפלים את שולי העלה התחתון על העלה העליון ומהדקים למעין "מיסגרת". צובטים את שולי הבצק לדגם נאה.
5. טורפים את החלמון עם המים ומברשים את הבצק בתערובת.
6. מרדדים את שאריות הבצק וחותכים עלים או פרחים בחותכני עוגיות. מורחים את העיטורים בשארית החלמון ומדביקים לכיכר. אופים כ-40 דקות, או עד שהבצק יזהיב. ניתן לאפות את הכיכר יום לפני ההגשה.
7. לפני ההגשה מחממים תנור לחום גבוה (200 צ., 400 פ.). מנמיכים את חום התנור לבינוני, מכסים את הכיכר ברדיד אלומיניום ומחממים כ-20 דקות.

הערה: ניתן להקפיא את המאפה, ולחממו לפני ההגשה. מפשירים לפני החימום מחדש.





קציצות קרבונאד

הבירה שבה מתבשלות הקציצות
מעניקה להן טעם עסיסי ושונה.

8-6 מנות

חומרים:

לקציצות

2 פרוסות עבות של לחם לבן, ללא הקרום
1 ק"ג בשר טחון
4 שיני שום מעוכות
2 כפות פטרוסלינון קצוץ
3 ביצים
2 כפות פירורי לחם
מלח ופלפל שחור

שמן לטיגון

לרוטב

4 בצלים קצוצים
½ ק"ג עגבניות, קלופות וקצוצות
1 כוס בירה לבנה

1. שורים את פרוסות הלחם במים וסוחטים.
2. שמים בקערה את הבשר, השום, הפטרוסלינון, הביצים ופירורי הלחם. מוסיפים את הלחם הסחוט, מלח ופלפל, מערבבים היטב ומקררים שעה.
3. צרים מן התערובת קציצות ומטגנים בשמן. שומרים בצד.
4. להכנת הרוטב: מטגנים את הבצל בסיר שבו טוגנו הקציצות. מוסיפים את העגבניות והבירה ובוחשים. מוסיפים את הקציצות, מכסים ומבשלים כשעה על אש נמוכה.



כבש ברוטב נענע 

8-10 מנות

חומרים:

2 ק"ג כתף כבש
8 שיני שום גדולות, קלופות
מיץ מ-1 לימון
2 כפות שמן
מלח ופלפל שחור

לרוטב הנענע

½ כוס מרוטב הבשר
½ כוס חומץ בן-יין
3 כפיות סוכר
1 כוס מים
1 כוס דחוסה עלי נענע
מלח ופלפל שחור

תבנית אפייה
רדיד אלומיניום

1. מחממים תנור לחום גבוה (200 צ., 400 פ.).
2. עושים בנתח הבשר ארבעה חתכים ותוחבים לתוכם ארבע שיני שום.
3. מועכים את ארבע שיני השום הנותרות ומורחים בהן את הבשר.
4. יוצקים את מיץ הלימון על הנתח, ומורחים אותו בשמן, במלח ובפלפל. צולים 25 דקות, מנמיכים את החום לבינוני (180 צ., 350 פ.), מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום וצולים עוד שעה וחצי (בסך הכול 1 שעה לכל ק"ג בשר) או עד שהבשר יתרכך. במשך הצלייה יוצקים על הבשר מעט מן הנוזלים שהצטברו בתבנית.
5. בתום הצלייה מסירים את השומן מן הרוטב.
6. שמים בסיר ½ כוס מרוטב הצלייה, מוסיפים את יתר חומרי הרוטב, מביאים לרתיחה ומבשלים 3 דקות.
7. מעבדים את הרוטב בממחה לתערובת חלקה ומגישים בקערית נפרדת, לצד הצלי.

צלעות כבש בעטיפה



מגישים את הצלעות עם רדיד האלומיניום.
רק כשפותחים מבינים מה הסתתר שם...

6 מנות

חומרים:
1 כף שמן
1 תפוח אדמה, קלוף ופרוס
6 צלעות כבש
6 תפוחי אדמה בינוניים, קלופים וחתוכים לקוביות קטנות
2 עגבניות, קצוצות גס
1 בצל גדול, חתוך לקוביות
2 כפיות אורגנו
מלח ופלפל שחור

6 גיליונות רדיד אלומיניום עבה, בגודל 40x40 ס"מ

1. מחממים תנור לחום גבוה (200 צ., 400 פ.).
2. פורשים את רדיד האלומיניום על מישטח עבודה ומברשים בשמן. מניחים על כל גיליון פרוסת תפוח אדמה ועליה את הצלע. עורכים על כל צלע קוביות תפוחי אדמה, כף עגבניות קצוצות וכף בצל קצוץ.
3. זורים על כל צלע אורגנו, מלח ופלפל, מקפלים את רדיד האלומיניום ואוטמים היטב, כדי שהבשר לא יתייבש.
4. מניחים את הצלעות העטופות בתבנית אפייה ואופים 15 דקות. מנמיכים את חום התנור לנמוך (160 צ., 300 פ.) ואופים שלוש שעות.





עגל במרסאלה

4 מנות

חומרים:

8 פרוסות שניצל עגל דקות
2 כפות קמח
מלח ופלפל שחור
שמן זית לטיגון
200 גרם פיטריות, פרוסות לאורכן
½ כוס יין מרסאלה, או יין שדיר
1 כף מיץ לימון

1. מתבלים את הקמח במלח ובפלפל ומקמחים בו את פרוסות העגל.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את פרוסות העגל עד שיזהיבו משני הצדדים. שומרים בצד.
3. מחממים מעט שמן ומטגנים בו את הפיטריות כ-3 דקות, עד שיזהיבו מעט. מוסיפים לבשר.
4. מוסיפים את היין והלימון למחבת, מביאים לרתיחה ומבשלים עד שהרוטב יצטמצם מעט.
5. מחזירים את הבשר והפיטריות למחבת, הופכים פעם אחת עד שיתחממו היטב ומגישים מיד.





צלעות כבש בנוסח ספרד 

4 מנות

חומרים:

2 כפות שמן
1 ק"ג צלעות כבש
1 ראש שום, קלוף וקצוץ
3 עגבניות, חלוטות, קלופות וקצוצות
1 כוס פטרוסלינון, קצוץ דק
2 כפות ריחן טרי, קצוץ
מלח ופלפל שחור

1. מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את הצלעות בקבוצות, עד שיזהיבו משני הצדדים. מעבירים לצלחת הגשה ושומרים חם.
2. באותה מחבת, מאדים את השום עד שיתחיל להזהיב. מוסיפים את העגבניות, הפטרוסלינון, הריחן, מלח ופלפל. מבשלים את הרוטב כ-10 דקות ויוצקים על הצלעות.

עגל בפלפלים 

4 מנות

חומרים:

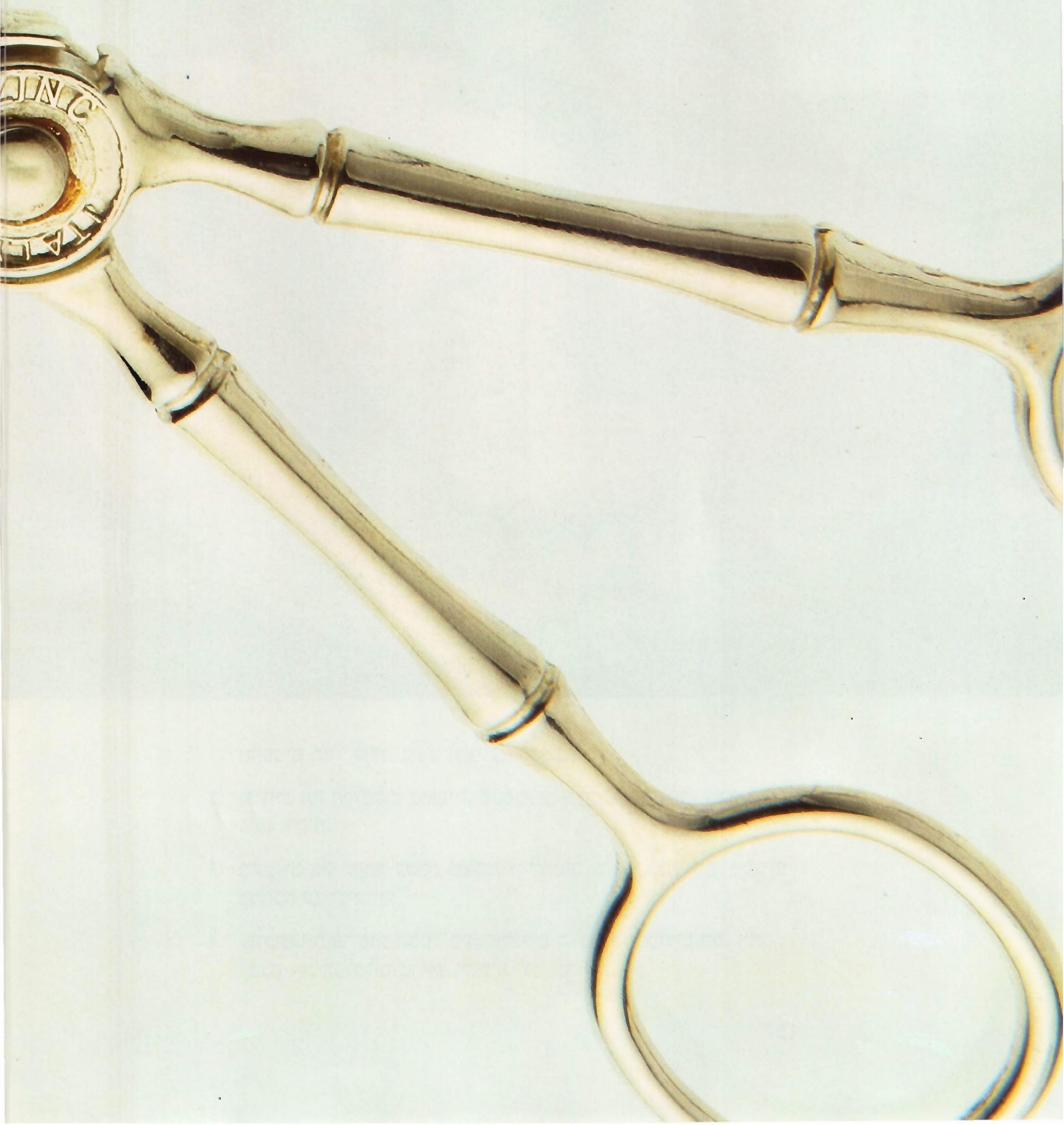
2 פלפלים אדומים
2 פלפלים צהובים
2 פלפלים ירוקים
4 כפות שמן זית
1 כף קמח רגיל
מלח ופלפל שחור
8 פרוסות דקות וגדולות של בשר עגל לכתיתות, או פרוסות חזה עוף

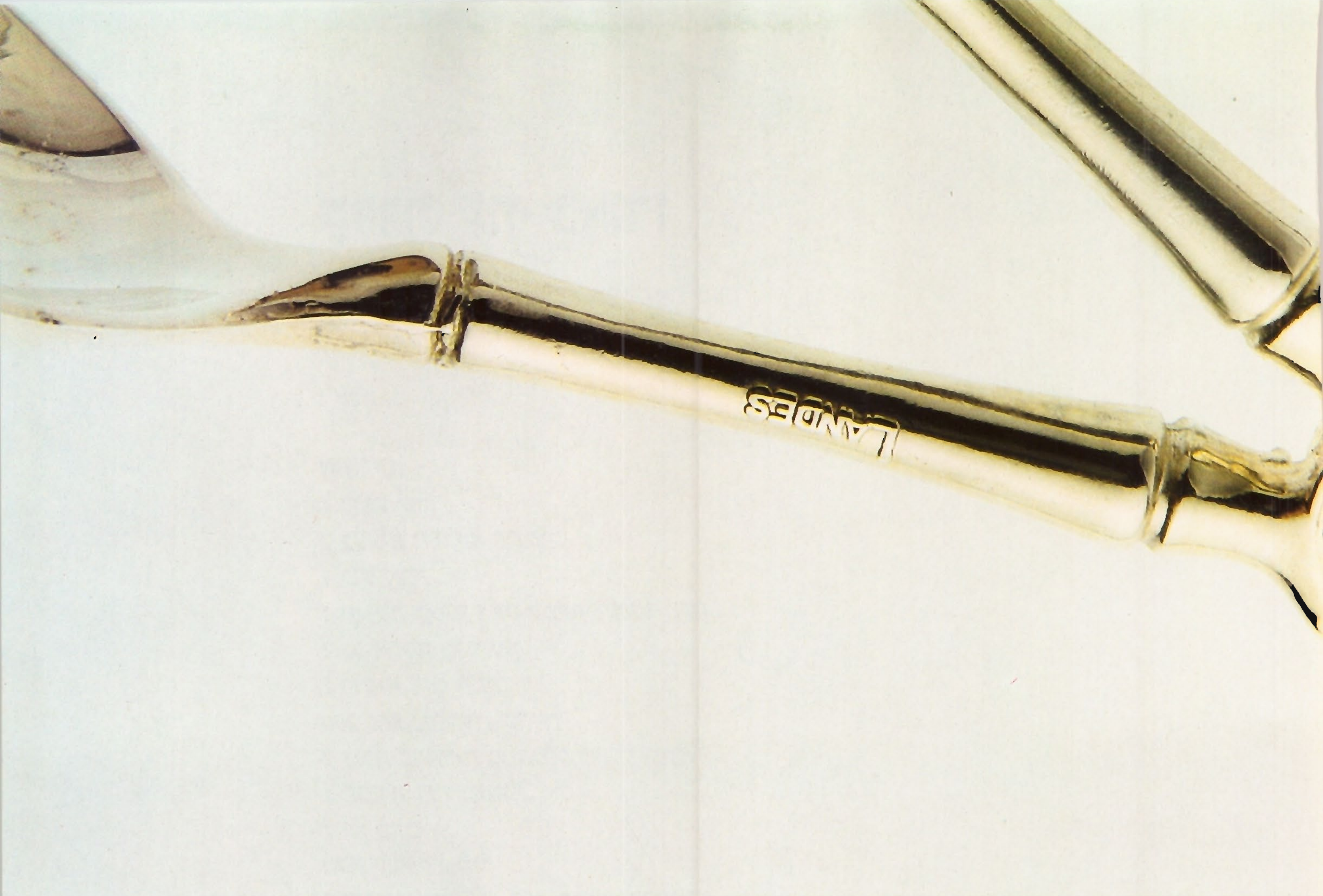
שמן לטיגון

תבנית חסינת חום



1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מניחים את הפלפלים בתבנית, מטפטפים עליהם את השמן ואופים כ-40 דקות.
3. מתבלים את הקמח במלח ובפלפל ומקמחים בו את הכתיתות. מטגנים במחבת עד שיזהיבו.
4. עורכים את פרוסות הבשר בין הפלפלים האפויים ומגישים חם. ניתן להכין את הפלפלים מראש ולחמם לפני ההגשה.


INC



עוף

קדרת עוף באורז



ארוחה בסיר אחד – האורז מקבל את טעם העוף והתבלינים.

4 מנות

חומרים:

4 כפות שמן
2 בצלים גדולים, פרוסים
1 כוס אורז
1 קופסה קטנה רסק עגבניות (100 גרם)
1 כף אבקת מרק עוף
2 כוסות מים חמים
200 גרם פיטריות טריות
2 כפות פיטריות מיובשות (אם רוצים)
1 חבילה בצל מטוגן
1 שן שום
מלח ופלפל שחור
1 עוף במשקל 1½ ק"ג, חתוך לשמיניות

סיר חסין חום רחב בעל מיכסה, או קדרת חימר רדיד אלומיניום עבה, לכיסוי

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (200 צ., 400 פ.).
2. מחממים את השמן במחבת גדולה, ומטגנים בו את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים את האורז ובוחשים היטב. בוחשים פנימה את רסק העגבניות.
3. ממיסים את אבקת המרק במים החמים, ומוסיפים לאורז יחד עם הפיטריות, הבצל המטוגן, השום, מלח ופלפל. בוחשים היטב ומעבירים לסיר האפייה.
4. מוסיפים את העוף. אוטמים את הסיר בשיכבה כפולה של רדיד אלומיניום ומכסים במיכסה. אופים 10 דקות, מנמיכים את חום התנור לנמוך (160 צ., 300 פ.) ואופים שעתיים.

ברווז בדובדבנים



יש להכין את התבשיל יום לפני ההגשה.
הברווז ניצלה בתנור בחום נמוך מאוד,
כך שהוא נותר רך ועסיסי מבפנים ושחום ופריך מבחוץ.

8 מנות

חומרים:

2 ברווזים, במשקל 2 ק"ג כל אחד
2 כפיות מלח
1 כפית פלפל שחור
4 שיני שום מעוכות
2 כפות דבש
2 כפיות פלפלת מתוקה
2 כפות חומץ
1 כוס יין אדום יבש
1 קופסה קטנה דובדבנים חמוצים, מגולענים (430 גרם)
2 כפות ליקר דובדבנים, או ברנדי

תבנית אפייה שטוחה ורחבה

1. מחממים תנור לחום נמוך (160 צ., 300 פ.).
2. מערבבים היטב את המלח, הפלפל, השום, הדבש, הפלפלת המתוקה והחומץ ומורחים את הברווזים בתערובת מפנים ומחוץ. מניחים את הברווזים בתבנית, יוצקים עליהם את היין ואופים כשעתיים. במשך האפייה הופכים פעמיים ומברשים את הברווזים בנוזלים המצטברים בתבנית.
3. מוציאים את הברווזים מן התבנית, מניחים להצטנן ושומרים במקרר עד להגשה. שומרים את נוזלי האפייה.
4. לפני ההגשה מחממים את הרוטב שבתבנית ומברשים בו את הברווזים. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.) ואופים את הברווזים כ-30 דקות. מקפידים שלא ייחרכו.
5. בסיר קטן מבשלים את הדובדבנים עם הסירופ בו שומרו ועם הליקר או הברנדי, עד שכמות הנוזלים תפחת למחצית. יוצקים על כל מנה מעט מרוטב הדובדבנים.



חזות מולארד פיקנטיים

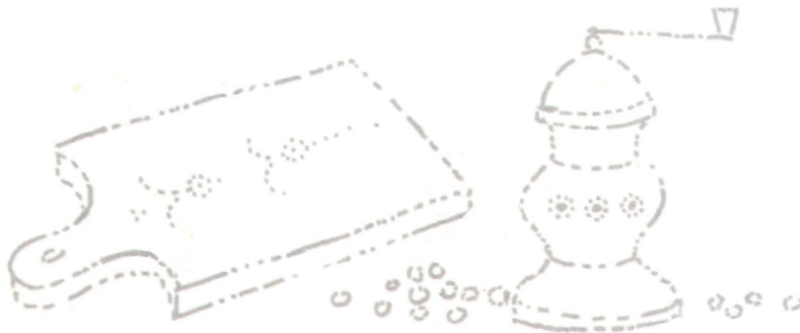
חזות המולארד שמנים מאוד.
במתכון זה השומן מומס בטיגון, ואחר כך מתבשלים החזות בחום נמוך מאוד, כדי שהבשר יישאר רך ועסיסי.

6 מנות

חומרים:

2 כפות שמן
1 כפית מלח
1 כפית פלפל שחור
1 כפית פלפלת מתוקה
4 שיני שום מעוכות
3 חזות מולארד שלמים

1. מערבבים את השמן והתבלינים, מורחים את חזות המולארד בתערובת ומשהים למשך שעה לפחות.
2. מניחים את החזות בסיר שטוח או במחבת, כך ששיכבת השומן כלפי מטה, ומבשלים עד שהשומן יימס. מפעם לפעם מנקזים את השומן מהסיר ומקפידים שלא ייחרך.
3. מחממים תנור לחום נמוך (160 צ., 300 פ.). מוציאים את החזות מן הסיר ומניחים על רשת צלייה המונחת מעל תבנית, כששיכבת השומן כלפי מעלה. אופים 30 דקות. השומן ימשיך להימס בעת האפייה ויצטבר בתבנית.
4. פורסים לפרוסות דקות ומגישים חם או קר. ניתן לשמור במקרר ולחמם לפני ההגשה.





עוף בקארי



ארוחה מלאה – עוף ותוספות מגוונות.
הפירות הטריים מוסיפים חמצמצות וממתנים את חריפות הקארי.

8 מנות

חומרים:

לרוטב

2 בצלים גדולים, קצוצים
2 כפות שמן
6 עגבניות בינוניות, חלוטות, קלופות וחתוכות לקוביות קטנות
1 קופסה קטנה רסק עגבניות (100 גרם)
3 כפות אבקת קארי
2 כפיות אבקת מרק עוף
3 כוסות מים חמים
מלח ופלפל שחור

4 כפות שמן
2 עופות בינוניים, חתוכים לשמונה נתחים כל אחד
16 תפוחי אדמה קטנים, קלופים
8 ביצים קשות, קלופות
1 חבילה אפונה מוקפאת, מופשרת (400 גרם)

1. מכינים את הרוטב: בסיר גדול ושטוח מאדים את הבצל בשמן עד שיזהיב קלות. מוסיפים את העגבניות, הרסק, אבקת הקארי, אבקת מרק, מים, מלח ופלפל ומבשלים כ-30 דקות על אש נמוכה.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את נתחי העוף עד שיזהיבו. מעבירים לסיר הרוטב, מכסים ומבשלים 20 דקות נוספות.
3. מטגנים את תפוחי האדמה עד שיזהיבו מעט. מוסיפים לעוף, יחד עם הביצים, ומבשלים על אש נמוכה 20 דקות. מוסיפים את האפונה ומבשלים כ-10 דקות נוספות. מעבירים לקערת הגשה גדולה.
4. מגישים עם קעריות של פרוסות פירות שונים (בננות, תפוחי עץ, אננס, מנגו, אפרסמון), פתיתי קוקוס, בוטנים וצ'אטני.

עוף בציפוי אגוזים



6 מנות

חומרים:

12 כרעי עוף, מנוגבים היטב
3 כפות חרדל מוכן משובח
מלח
½ כוס שמן
1 כוס אגוזי פקאן, קצוצים גס
¾ כוס פירורי לחם
מלח ופלפל שחור

תבנית אפייה שטוחה
רשת לאפייה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מתבלים את החרדל במעט מלח וטורפים לתוכו באיטיות את השמן, כמו בהכנת מיונית (ניתן לבצע שלב זה בממחה).
3. בעזרת מברשת, מורחים את העוף בשיכבה עבה של תערובת החרדל.
4. מערבבים את האגוזים עם פירורי הלחם, מלח ופלפל. טובלים את נתחי העוף בתערובת האגוזים כך שיצופו היטב מכל הצדדים.
5. מניחים את נתחי העוף על הרשת, מעל לתבנית, ואופים 40 דקות. מקפידים שלא ייחרכו.





פאייה של עוף

לפני הבישול מטגנים את האורז תוך בחישה,
כך שהגרגרים מתקבלים שלמים ונפרדים.

6 מנות

חומרים:

2 בצלים קצוצים
2 כפות שמן
2 כוסות אורז
2 כפיות מלח
4 כוסות מים חמים
1 כף מחוקה אבקת מרק עוף
1 כפית זעפרן או כורכום
1 ק"ג חזה עוף, חתוך לרצועות דקות
שמן לטיגון
200 גרם צנוברים
200 גרם צימוקים
פלפל שחור, טחון טרי

1. מאדים את הבצלים בשמן עד שיזהיבו מעט. מוסיפים את האורז ומאדים תוך בחישה עד שייעשה שקוף, כ-5 דקות.
2. מוסיפים את המים, המלח, אבקת המרק והזעפרן או הכורכום. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש למינימום, מכסים את הסיר היטב ומבשלים עד שהנוזלים ייספגו והאורז יהיה מוכן. מוסיפים פלפל.
3. מטגנים את רצועות העוף בשמן עד שיזהיבו מעט. במחבת נקייה, מטגנים את הצנוברים תוך בחישה.
4. עורמים את האורז על קערת הגשה שטוחה ומפזרים עליו את העוף, הצנוברים והצימוקים.




BREA

שניצל צרפתי



את חזות העוף משאירים שלמים ועבים,
כדי לשמור על עסיסיותם.

6 מנות

חומרים:

2 כפות קמח רגיל
מלח ופלפל שחור
6 חזות עוף
6 ביצים, מופרדות לחלמונים ולחלבונים
שמן לטיגון

1. מתבלים את הקמח במלח ובפלפל. מנגבים את חזות העוף במגבות נייר ומקמחים אותם כך שיצופו היטב.
2. טורפים את החלמונים. מקציפים את החלבונים עם מעט מלח לקצף רך.
3. מחממים שמן במחבת. טובלים את החזות בחלמונים ואחר כך בקצף החלבונים ומטגנים בשמן, על אש נמוכה, עד שהשניצלים יזהיבו משני הצדדים.

רצועות עוף ברוטב חרדל



12-10 מנות

חומרים:

2 ק"ג חזות עוף, חתוכים לרצועות
½ כוס זרעי חרדל
4 כפות שמן או מרגרינה
2 בצלים בינוניים, קצוצים דק
1 כף מחוקה קמח רגיל
1 כף חרדל מוכן עם זרעי חרדל
מלח ופלפל לבן
2 מיכלים שמנת צמחית (פרווה)

1. מגלגלים את רצועות העוף בזרעי החרדל.
2. מחממים את השמן במחבת גדולה ומטגנים בו את רצועות חזה העוף עד שיזהיבו. מוציאים מן המחבת ושומרים בצד.
3. מוסיפים את הבצל אל המחבת ומטגנים עד שיזהיב. מוסיפים את החרדל ומערבבים.
4. מוסיפים את הקמח, מלח ופלפל ובוחשים. מחזירים את העוף למחבת ומבשלים על אש נמוכה, תוך בחישה, כ-10 דקות. מוסיפים את השמנת הצמחית ומביאים לרתיחה.

הערה: ניתן להכין יום מראש ולהוסיף את השמנת לפני ההגשה.

עוף בלימון



8 מנות

חומרים:

¼ כוס שמן
2 עופות, חתוכים לשמונה נתחים כל אחד
¼ כוס טרגון קצוץ
2 גבעולי סלרי אמריקני, קצוץ דק, על העלים
2 עלי דפנה
6 שיני שום קצוצות
1 בצל קצוץ
1 כוס יין לבן יבש
1 כוס מים
מלח ופלפל שחור
מיץ מ-3 לימונים
קליפה מגוררת מ-1 לימון

1. מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את נתחי העוף עד שישחימו היטב מכל הצדדים. מעבירים לסיר גדול ורחב.
2. מוסיפים את יתר החומרים, פרט למיץ הלימון וקליפת הלימון, ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש ומבשלים כשעה.
3. 10 דקות לפני תום הבישול מוסיפים את מיץ הלימון וקליפתו. מגישים את העוף עם הרוטב.

כדורי עוף ברוטב צלפים



חומרים:

לכדורים

1 ק"ג חזה עוף טחון
2 ביצים
2 כפות פירורי לחם
2 כפות פטרוסלינון קצוץ
2 שיני שום קצוצות
מלח ופלפל שחור

1 בצל, קצוץ דק
2 כפות שמן

לרוטב

2 כפות שמן או מרגרינה
4 שיני שום קצוצות
2 כפות קמח
1 כוס מרק מקוביה
מיץ וקליפה מגוררת מ-½ לימון
2 כפות צלפים
½ כוס שמיר קצוץ

1. להכנת הכדורים: מערבבים את העוף, הביצים, פירורי הלחם, הפטרוסלינון, השום, מלח ופלפל לתערובת אחידה.
2. מאדים את הבצל בשמן עד שייעשה שקוף, ומוסיפים לתערובת הבשר.
3. צרים מתערובת הבשר כדורים קטנים ומניחים בסיר.
4. להכנת הרוטב: ממיסים את המרגרינה, מוסיפים את השום, בוזקים את הקמח ומערבבים עד שייבלע בשומן. מוסיפים את המרק, מיץ הלימון וקליפתו והצלפים. מביאים לרתיחה ויוצקים לסיר עם הכדורים. מבשלים על אש נמוכה כ-30 דקות.
5. לפני ההגשה מוסיפים את השמיר ובוחשים.



עוף ברוטב ריחן



10-8 מנות

חומרים:
20 ירכי עוף
1 כוס שמן משובח
2 כפות ריחן טרי, קצוץ
4 שיני שום קצוצות
מלח ופלפל שחור

לרוטב
2 כוסות יין לבן יבש
3 חלמונים
3 כפות מיץ לימון

תבנית אפייה מטפלון

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.)
2. מניחים את העוף בתבנית. מערבבים את השמן, הריחן, השום, מלח ופלפל ויוצקים על העוף. אופים אותו כשעה, או עד שישחים.
3. מעבירים את נוזלי האפייה שהצטברו בתבנית אל סיר. מוסיפים 1½ כוסות יין, מביאים לרתיחה ומבשלים עד שכמות הרוטב תפחת למחצית.
4. טורפים את החלמונים עם מיץ הלימון ו-½ כוס היין הנותרת. מוסיפים את תערובת החלמונים לאט אל סיר הרוטב המתבשל על אש נמוכה, תוך הקצפה במקצף יד. מבשלים עד לסף הרתיחה – אין להניח לרוטב להגיע לרתיחה, כדי שהחלמונים לא ייקרשו.
5. מגישים את העוף, ולצידו את הרוטב בכלי לרוטב.





עוף בבצל

8 מנות

חומרים:

2 כפות שמן

2 עופות במשקל 1½ ק"ג כל אחד, חתוכים לשמיניות

2 כפות סוכר

½ כוס מים

1 ק"ג בצלצלים שלמים

1 כף זנגביל טרי, מגורד

מיץ מ-½ לימון

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

1. מחממים את השמן בסיר ומטגנים בו את העוף עד שישחים מכל הצדדים.
2. במחבת מחממים את הסוכר עד שיימס ויהפוך לשזף-סוכר. מוסיפים לאט ובזהירות את המים ובוחשים עד ששזף הסוכר יימס. מוסיפים את הבצלצלים ומבשלים עד שיזהיבו.
3. מוסיפים את הבצלצלים לסיר, יחד עם הזנגביל ומיץ הלימון. מתבלים במלח ובפלפל, מכסים היטב ומבשלים כשעתיים על אש נמוכה.





עוף בטאבון ביתי

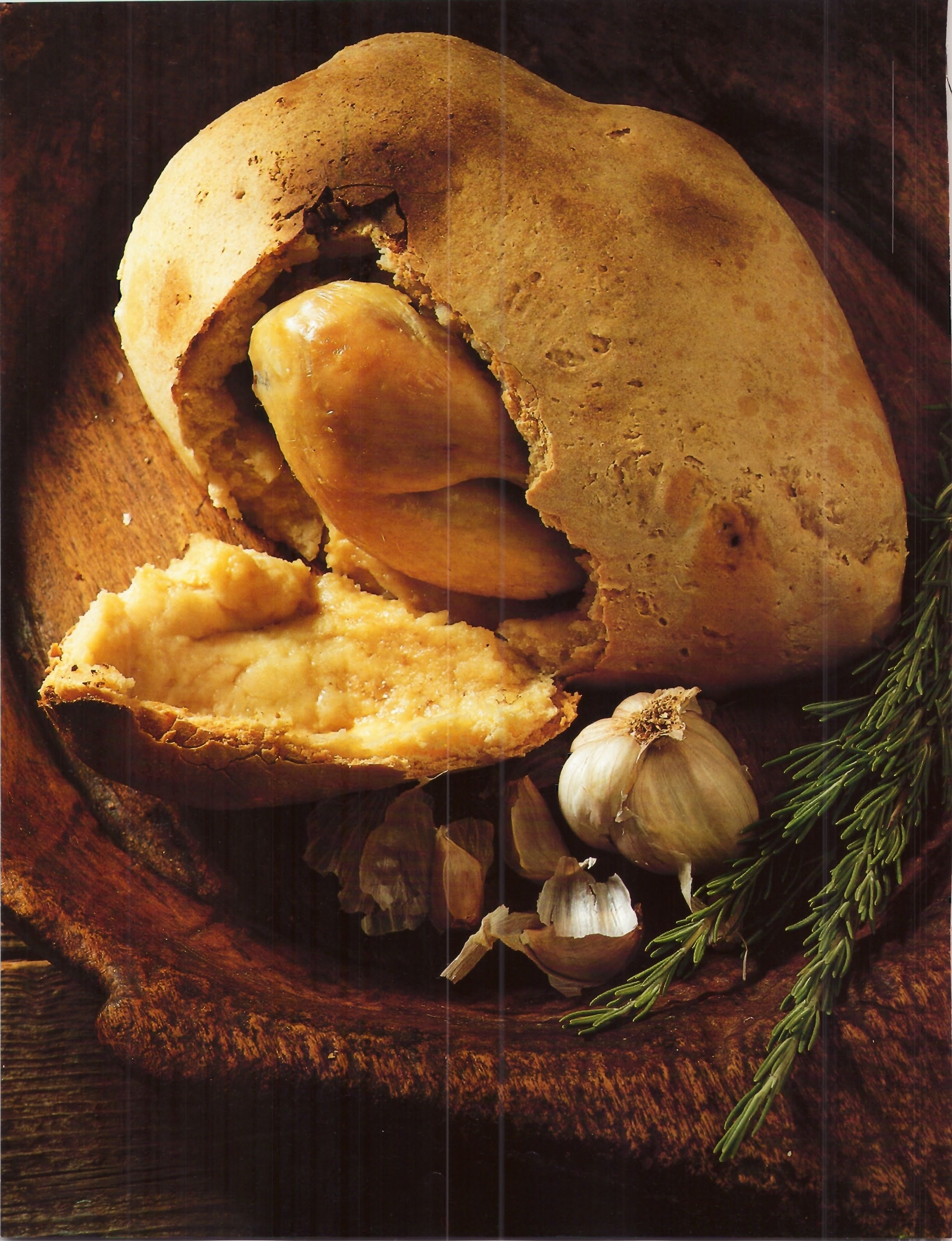
4 מנות

חומרים:

1 עוף במשקל 1½ ק"ג
1 ראש שום, קלוף ומעוך
1 כף רוזמרין או טרגון, קצוץ דק
½ ק"ג קמח רגיל
½ ק"ג מלח
2 כוסות מים

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מורחים את חלל הבטן של העוף בשום וברוזמרין ומניחים בתבנית אפייה שטוחה.
3. מערבבים את הקמח, המלח והמים לבצק ועוטפים בו את העוף היטב, מכל עבריו.
4. אופים שעתיים. האפייה במעטה הבצק תשמור את העוף עסיסי, רך וטעים במיוחד.
5. להגשה, שוברים ומסירים את ציפוי הבצק הנוקשה.







עוף ברוזמרין

6 מנות

חומרים:
14-12 ירכי עוף, ללא העור
שמן לטיגון
2 בצלים פרוסים
100 גרם פרוסות חזה אווז מעושן, חתוכות לרצועות
1 כף רוזמרין טרי
3 שיני שום קצוצות
1 כוס ורמוט אדום

תבנית חסינת חום להגשה ודדיד אלומיניום

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (190 צ., 375 פ.).
2. מטגנים את ירכי העוף בשמן עד שיזהיבו, ומניחים בתבנית.
3. מטגנים את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים את חזה האווז, הרוזמרין, השום והוורמוט.
4. יוצקים על העוף, מכסים ברדיד אלומיניום ואופים 30 דקות.





עוף בתבלינים



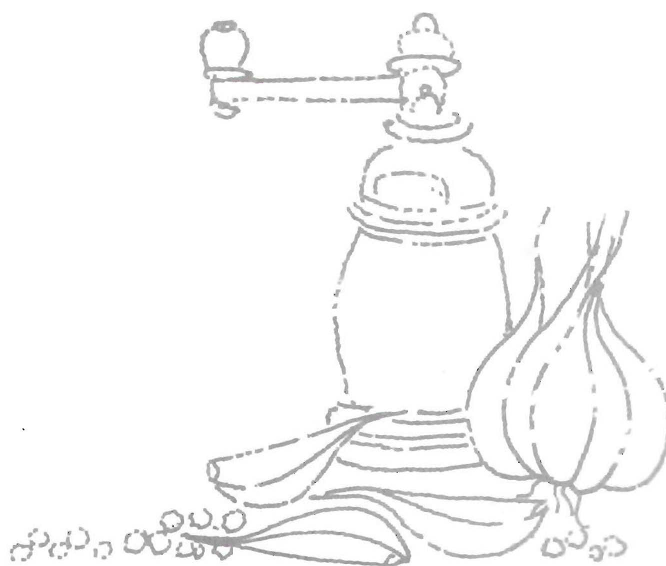
4 מנות

חומרים:

2 כפות שמן
1 ראש שום גדול, קלוף
1 כפית תימין
1 כפית מרווה
4 עלי דפנה
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
מלח ופלפל שחור
10 ירכי עוף

רדיד אלומיניום

1. מערבבים את השמן עם התבלינים, מורחים את נתחי העוף בתערובת התבלינים ומניחים בסיר.
2. אוטמים את הסיר ברדיד אלומיניום ועליו מהדקים את המיכסה. מבשלים על אש גבוהה כ-10 דקות, מנמיכים את האש ככל האפשר ומבשלים כשעה ורבע. הנוזלים שמפריש העוף מצטברים לרוטב טעים.



חזות עוף בתחמיץ



יש לשרות את העוף בתחמיץ לפחות למשך לילה.

חומרים:
3 חזות עוף חצויים

לתחמיץ
⅓ כוס שמן
⅓ כוס מיץ לימון טרי
⅓ כוס רוטב סויה
6 שיני שום קצוצות

1. מניחים את חזות העוף בקערה.
2. טורפים יחד את כל חומרי התחמיץ ויוצקים על העוף. מכסים ומקררים לפחות למשך לילה (ניתן לשמור את העוף ימים אחדים).
3. לפני ההגשה מוציאים את העוף מן התחמיץ ומטגנים במחבת טפלון, בלא תוספת שמן, עד שיזהיב משני הצדדים.
4. כשהעוף מוכן, מוסיפים את נוזלי התחמיץ למחבת ומבשלים 2 דקות נוספות. מגישים מיד.



כתיתות עוף ברוטב גרגירי פלפל 

מתכון טעים, פיקנטי וקל להכנה.

4 מנות

חומרים:
1 כף קמח
מלח ופלפל
4 כתיתות עוף
50 גר' מרגרינה בטעם חמאה
½ כוס יין לבן יבש
1 מיכל שמנת צמחית (פרווה)
1 כף גרגרי פלפל גרוס גס

תבנית חסינת חום

1. מטבלים את הקמח במלח ופלפל וטובלים בו את הכתיתות.
2. מחממים המרגרינה במחבת ומטגנים בה את הכתיתות עד שיזהיבו מעט משני הצדדים. מוציאים ושומרים בצד חם.
3. יוצקים למחבת את היין, המלח, גרגירי הפלפל ומביאים לרתיחה.
מוסיפים את השמנת הצמחית תוך בחישה כ-10 דקות או עד שמסמיך מעט.
4. מגישים על כל מנת כתיתה מעט מן הרוטב.





דגים





דג בעטיפה ירוקה

העטיפה עושה את מנת הדג ליפה ומקורית,
ומשפרת את מראהו וטעמו.

6 מנות

חומרים:
6 פרוסות דג מוקפא ללא עצמות (הליבוט או קוד)
מיץ מ-½ לימון
1 כף חרדל מוכן
6 עלי מנגולד, ללא הגבעולים
6 כפיות חמאה
6 שיני שום קצוצות
1 כוס יין לבן יבש
2 כפות חומץ
1 בצל, קצוץ דק
1 כפית טרגון
מלח ופלפל

לרוטב
1 גביע שמנת חמוצה
½ כפית סוכר
מלח ופלפל שחור
2 כפות חמאה

תבנית חסינת חום להגשה

1. שמים את פרוסות הדג בקערה, טורפים את מיץ הלימון עם החרדל, יוצקים על הדג ושורים למשך שעה.
2. חולטים את עלי המנגולד במים רותחים, משהים כ-2 דקות ומסננים.
3. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
4. מניחים על כל עלה מנגולד כפית חמאה ושן שום קצוצה, ומכסים בפרוסת דג. מקפלים את שולי העלה על הדג ועוטפים. מניחים בתבנית.



5. יוצקים לתבנית את היין והחומץ, מפזרים את הבצל, טרגון, מלח ופלפל. אופים כ-40 דקות, והופכים פעם אחת באמצע האפייה.

6. להכנת הרוטב: מעבירים את נוזלי האפייה מהתבנית לסיר ומבשלים עד שכמותם תפחת למחצית. טורפים את השמנת עם הסוכר ומלח ופלפל, מוסיפים לנוזלי האפייה ומביאים לרתיחה.

7. מסירים את הרוטב מן האש, בוחשים פנימה את החמאה ויוצקים על הדגים. מגישים חם.



דג מוקרם

8-6 מנות

חומרים:
2 חבילות דג פילה, חתוך לרצועות (הליבוט או קוד) (400 גרם כל אחת)
2 כפות קמח
50 גרם חמאה
2 כפות שמן

לרוטב
½ כוס שמנת לקצפת
½ כוס חלב
1 כפית חרדל מוכן
¼ כפית אגוז מוסקט מגורד
מלח ופלפל
1 כוס גבינה צהובה מגוררת (100 גרם)

תבנית חסינת חום להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מקמחים את רצועות הדג.
3. מחממים את החמאה והשמן ומטגנים בהם את רצועות הדג עד שיזהיבו מעט. מוציאים מהמחבת ועורכים בתבנית.
4. שמים בסיר את כל חומרי הרוטב, פרט לגבינה, מביאים לרתיחה ויוצקים על הדגים. זורים עליהם את הגבינה ואופים כ-20 דקות.



דג באגוזים



6 מנות

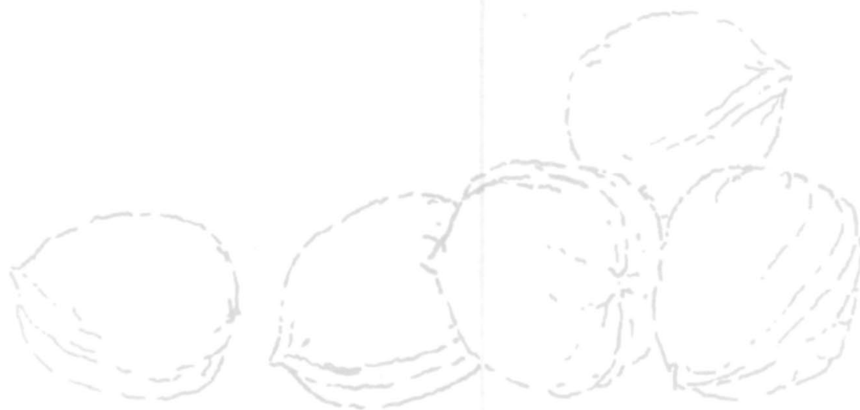
חומרים:

6 פרוסות פילה דג
2 ביצים
1½ כוסות קמח מצה
מלח ופלפל שחור
שמן זית לטיגון
½ כוס חומץ
1 כף שמן זית
1 כוס אגוזי מלך או שקדים, קצוצים

1. טובלים כל פרוסת דג בביצה. מתבלים 1 כוס מקמח המצה במלח ובפלפל וטובלים בו את פרוסות הדג. מחממים שמן במחבת, מטגנים את הפרוסות עד שישחימו היטב משני הצדדים ושומרים בצד.

2. מוסיפים למחבת את החומץ, את יתרת קמח המצה וכף שמן זית ומבשלים על אש נמוכה 10 דקות, עד שהרוטב יסמיך.

3. מחזירים את פרוסות הדגים לרוטב ומבשלים כ-10 דקות. מעבירים לצלחת הגשה וזורים מלמעלה את האגוזים הקצוצים.



דגים אפויים עם בטטות



מנה זו, בתוספת סלט, יכולה לשמש ארוחה מלאה.
המהדרין יכולים להוסיף קינוח.

8 מנות

חומרים:
8 דגי ים שלמים, או פרוסות דגים
5 שיני שום קצוצות
1 בצל, פרוס דק
2 עגבניות, חתוכות לפלחים
1 פלפל, חתוך לרצועות
1 גזר פרוס
2 בטטות, קלופות ופרוסות
6 כפות שמן
מלח ופלפל שחור

לרוטב
1½ כוסות יין לבן יבש
5 שיני שום קצוצות
50 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות

תבנית חסינת חום להגשה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מניחים את הדגים בתבנית, ומפזרים ביניהם את השום והירקות החתוכים. מטפטפים שמן ומתבלים במלח ובפלפל.
3. אופים את הדגים כ-30 דקות.
4. מערבבים את חומרי הרוטב, יוצקים על הדגים ואופים כ-15 דקות נוספות.





דג סול בקארי

6 מנות

חומרים:

6 דגי סול גדולים
2 כפות קמח
שמן לטיגון
4 בצלים גדולים, פרוסים לפרוסות
4 כפות אבקת קארי
2 כפות סוכר חום
2 כפות ריבת מישמשים
⅓ כוס צימוקים
⅓ כוס בננות מיובשות
מלח

1. מקמחים את הדגים.
2. מחממים את השמן ומטגנים את הדגים עד שיזהיבו משני הצדדים. מעבירים לצלחת הגשה גדולה.
3. מטגנים את הבצל באותה מחבת. מוסיפים את יתר החומרים ומבשלים כ-5 דקות. מניחים להצטנן ויוצקים על הדגים. שומרים במקרר ומגישים קר. התבשיל נשמר במקרר עד שלושה שבועות, והוא מתאים למזנון או למנה ראשונה.



קציצות דגים ברוטב עגבניות 

חומרים:

לקציצות

800 גרם פילה דג טחון או קרפיון טחון מוכן
1 בצל קצוץ
1 גזר מגורד
2 כפות פירורי לחם
2 ביצים
מלח ופלפל שחור
חופן פטרוסלינון
פירורי לחם לציפוי

שמן לטיגון

לרוטב

1 בצל קטן, קצוץ דק
2 שיני שום קצוצות
2 כפות שמן
1 ק"ג עגבניות מרוסקות
1 כף רסק עגבניות משומר
2 כפות פטרוסלינון קצוץ
1 כפית סוכר
מלח ופלפל
1 כוס מים

1. מערבבים את כל החומרים לקציצות לתערובת אחידה. צרים מהתערובת קציצות ומגלגלים אותן בפירורי הלחם. מטגנים במעט שמן, במחבת טפלון, עד שיזהיבו מעט.
2. להכנת הרוטב: מאדים את הבצל והשום בשמן. מוסיפים את העגבניות, רסק העגבניות, הפטרוסלינון, הסוכר, מלח ופלפל ומבשלים יחד כ-15 דקות. מוסיפים את המים והקציצות ומבשלים על אש נמוכה, בסיר מכוסה, כ-20 דקות.

דגים ברוטב כרשה 

הצרפתים מצטיינים ביותר בהכנת דגים ברטבים שונים, רובם מבוססים על שמנת. מנה נפלאה זו אכלנו במסעדה קטנה בסן פול שבדרום צרפת. אפשר להגיש את הדג עם מוס ירקות צבעוני, המוסיף לארוחה לוויית טעם וצבע (ראו אינדקס).

6 מנות

חומרים:

לרוטב

1 כוס כרשה (החלק הלבן בלבד), פרוסה
1 בצל קטן, קצוץ
2 כפות חמאה
1 כוס יין לבן יבש
1 מיכל שמנת לקצפת (250 מ"ל)

6 פרוסות לוקוס או סלמון, במשקל 250 גרם כל אחת
2 כפות שמן
2 כפות חמאה

1. מאדים את הכרשה והבצל בחמאה עד שיתרככו, מוסיפים את היין, מעבירים לממחה ומרסקים למחית חלקה.
2. מעבירים את המחית לסיר, מוסיפים את השמנת ומבשלים על אש נמוכה, תוך בחישה, עד שהרוטב יצטמצם מעט. שומרים בצד.
3. לפני ההגשה, מאדים את פרוסות הדגים במחבת טפלון, בתערובת השמן והחמאה, כ-5 דקות מכל צד. שומרים חם.
4. מחממים את הרוטב על אש נמוכה עד שיתעבה מעט ויוצקים על הדגים.





סלמון ורוד ברוטב שמיר 

4 מנות

חומרים:

לרוטב

1 כפית חמאה
1 כפית קמח
1 כוס שמנת לקפה
1 שן שום מעוכה
1 גזר פרוס
¼ כפית גד (כוסבר) בגרגרים
מלח ופלפל
2 כפות גדושות שמיר קצוץ

לדגים

1 כף קמח מתובל במלח ופלפל
4 פרוסות דג סלמון
2 כפות שמן
1 כף חמאה

1. להכנת הרוטב: מועכים את החמאה עם הקמח לתערובת אחידה ושומרים במקפיא.
2. שמים את השמנת, השום, הגזר והגד בסיר, מתבלים במלח ובפלפל ומבשלים על אש נמוכה עד שכמות הנוזלים תצטמצם לחצי. מסירים מהאש, מוסיפים את השמיר ומרסקים בממחה.
3. לפני ההגשה, מקמחים את הדגים בקמח המתובל. מטגנים אותם בשמן ובחמאה עד שיזהיבו משני הצדדים. מעבירים לצלחת הגשה ושומרים חם.
4. מחממים את הרוטב על אש נמוכה, ומוסיפים את החמאה המוקפאת בחתיכות, תוך בחישה, עד שיסמיך. יוצקים את הרוטב על הדגים.



פורל בחמציץ



החמציץ הוא ירק בעל עלים ירוקים גדולים,
הדומים לתרד אך טעמם חמצמץ.
מהירות ההכנה של המנה אינה גורעת מטעמה המשובח.

6 מנות

חומרים:
6 דגי פורל, רחוצים ומנוקים

450 גרם חמציץ ללא הגבעולים, קצוץ דק
1½ כוסות מיונית, רצוי ביתית
קליפה מגוררת מ-2 לימונים
מלח ופלפל

6 גיליונות רדיד אלומיניום משומנים
תבנית אפייה גדולה

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (200 צ., 400 פ.).
2. מערבבים את החמציץ, המיונית וקליפת הלימון ומתבלים במלח ובפלפל.
3. מניחים בחלל הבטן של כל דג 1 כף מתערובת החמציץ. את שאר התערובת מורחים על הדגים.
4. עוטפים היטב כל דג ברדיד אלומיניום ואוטמים.
5. מניחים בתבנית ואופים כ-20 דקות. מגישים בעטיפת האלומיניום.





קינוחים







מעדן גבינה

חומרים:

4 חלבונים
1 מיכל שמנת לקצפת (250 מ"ל)
4 כפות מים קרים
1 שקית ג'לטין (14 גרם)
1 חלמון
½ כוס סוכר
1 כף ליקר
2 גביעי גבינה לבנה 5% (250 גרם כל אחד)
מיץ וקליפה מגוררת מ-1 לימון

לעיטור

דובדבנים טריים
רוטב דובדבנים (להלן)

קערה עגולה, מרופדת ביריעת פלסטיק

1. מקציפים את החלבונים לקצף יציב. מקציפים את השמנת לקצפת נוקשה.
2. שמים את המים בכוס, זורים עליהם את הג'לטין ובוחשים. מציבים בקערה עם מים רותחים ובוחשים עד שהג'לטין יימס.
3. מקציפים את החלמון עם הסוכר. מוסיפים את הליקר, הגבינה והג'לטין המומס ומקציפים היטב.
4. מקפלים בעדינות את קצף החלבונים אל תערובת הגבינות. מקפלים גם את הקצפת יחד עם המיץ וקליפת הלימון ומעבירים את המעדן אל הקערה המרופדת. מקררים לפחות 3 שעות.
5. לפני ההגשה הופכים את המעדן על צלחת הגשה, מקשטים בדובדבנים ומגישים עם רוטב דובדבנים.



רוטב דובדבנים



חומרים:

1 קופסה קטנה דובדבנים משומרים, מגולעניים ומסוננים

¼ כוס שרי ברנדי

שומרים בצד כמה דובדבנים שלמים לעיטור. מרסקים את הדובדבנים הנותרים למחית, בממחה, ומוסיפים את הברנדי.

סורבה מלון



הסורבה, המוגש בקערת זכוכית,
יכול לשמש כקינוח קל לארוחה, אך גם כמנה אחרונה
מרעננת וקלילה לארוחה כבדה.

חומרים:
½ כוס סוכר
1 כוס מים
2 כוסות קוביות מלון מרוסקות
⅓ כוס ליקר תפוזים
2 חלבונים

לעיטור
דובדבנים טריים
עלי נענע

1. שמים את הסוכר והמים בסיר ומביאים לרתיחה. מבשלים על אש גבוהה 10 דקות, ומצננים.
2. מערבבים את סירופ הסוכר עם המלון המרוסק והליקר.
3. מקציפים את החלבונים לקצף יציב ומקפלים אל תערובת המלון. מעבירים לקערה ומקפיאים במשך 6 שעות לפחות.
4. לפני ההגשה קורצים מן הסורבה כדורים במכשיר להכנת כדורי גלידה, מניחים בגביעי זכוכית ומעטרים בדובדבנים ועלי נענע.





פרפה גבינה ושוקולד לבן

חומרים:

50 גרם חמאה
1 כוס אגוזי מלך קצוצים
1 מיכל שמנת לקצפת (250 מ"ל)
100 גרם שוקולד לבן משובח
100 גרם גבינת שמנת
1 כוס סוכר
1 שקית סוכר וניל
4 ביצים
¼ כוס קמח רגיל

תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (190 צ., 375 פ.).
2. משמנים את תחתית התבנית ודפנותיה בחמאה, מפזרים את האגוזים בתחתית התבנית ומקררים במקפיא כ-15 דקות.
3. מחממים את השמנת. ממיסים את השוקולד בסיר כפול, מוסיפים את השמנת, טורפים לעיסה חלקה ומסירים מהאש.
4. בקערה נפרדת מקציפים יחד את גבינת השמנת, הסוכר וסוכר הווניל. מוסיפים את תערובת השוקולד ומקציפים. מוסיפים את הביצים, אחת בכל פעם ומקציפים היטב אחרי כל הוספה. מוסיפים את הקמח וממשיכים להקציף כ-3 דקות. שוטחים את העיסה בתבנית.
5. אופים 20 דקות, מנמיכים את חום התנור לבינוני (180 צ., 350 פ.) ואופים 45 דקות נוספות, עד שהבלילה תתייצב. מכבים את התנור ומשאירים את המאפה 30 דקות בתנור הכבוי.
6. מעבירים למקרר ומקררים 6 שעות לפחות. להגשה, הופכים את הפרפה על צלחת הגשה.



פרפה שוקולד



פרפה השוקולד נשמר במקפיא לאורך זמן,
אם הוא סגור היטב ואיש אינו יודע על קיומו...
המנה אהובה במיוחד על ילדים.

חומרים:

200 גרם אגוזי מלך טחונים
3 כפות חמאה מרוככת
½ כוס סוכר
400 גרם שוקולד מריר
100 גרם חמאה
2 כפות סוכר
½ כוס ליקר תפוזים
1 מיכל שמנת לקצפת (250 מ"ל)

תבנית קפיצית בקוטר 22 ס"מ

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. מערבבים את האגוזים, החמאה והסוכר, שוטחים בתחתית התבנית ואופים 10 דקות.
3. שמים את השוקולד, החמאה והסוכר בסיר, ממיסים על אש נמוכה ומצננים מעט. מוסיפים את הליקר ובוחשים היטב.
4. מקציפים את השמנת לקצפת יציבה, מקפלים אל תערובת השוקולד ומעבירים לתבנית. מקפיאים למשך כ-5 שעות.
5. כשעה לפני ההגשה מוציאים מהמקפיא, משחררים מן הדפנות ושומרים במקרר.







מוס קוקוס

חומרים:

22 ביסקויטים מרוסקים
100 גרם מרגרינה עם חלב, מומסת
1 כוס חלב
1 כוס סוכר
2 כפות אבקת פודינג וניל
1 שקית ג׳לטין (14 גרם)
2 כפות מים קרים
3 ביצים, מופרדות לחלמונים ולחלבונים
1 כוס פתיתי קוקוס
1 מיכל שמנת לקצפת (250 מ״ל)
1 שקית סוכר וניל

תבנית קפיצית בקוטר 28 ס״מ

1. מערבבים את הביסקויטים עם המרגרינה ומרפדים בתערובת את תחתית התבנית.
2. שמים את החלב, הסוכר ואבקת הפודינג בסיר, מביאים לרתיחה ומסירים מן האש.
3. בכוס, זורים את הג׳לטין על המים הקרים ובוחשים עד שיתרכך. מוסיפים לתערובת החלב, בוחשים היטב ומצננים.
4. טורפים את החלמונים עם ½ כוס פתיתי קוקוס ומוסיפים לתערובת החלב.
5. מקציפים את החלבונים לקצף יציב ומקפלים אל תערובת החלב.
6. מקציפים את השמנת עם סוכר הווניל לקצפת נוקשה ומקפלים את מחציתה אל התערובת. את יתרת השמנת מורחים על הקינוח, וזורים עליה את הקוקוס הנותר. שומרים במקרר.





גלידת אגוזים

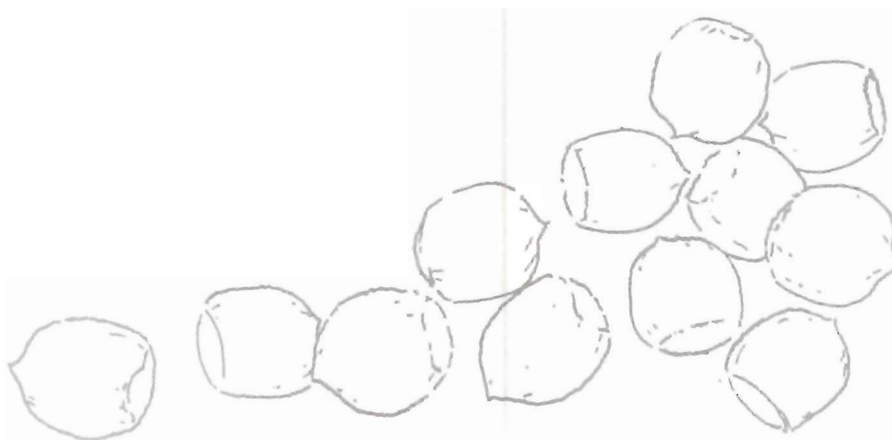
המהירות והקלות שבה מכינים
קינוח זה אינן גורעות במאומה מאיכותו.

18 מנות

חומרים:
300 גרם אלסרים קלופים
3 מיכלים שמנת לקצפת (250 מ"ל)
1½ שפופרות חלב משומר ממותק (175 גרם כל אחת)

תבנית טבעת בקוטר 26 ס"מ

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.). קולים את האגוזים כ-10 דקות, ובעודם חמים משפשפים במגבת להסרת הקליפה הדקה.
2. במעבד מזון, טוחנים היטב את האגוזים הקלויים.
3. מקציפים את השמנת, מוסיפים את החלב המשומר וממשיכים להקציף 5 דקות נוספות.
4. מקפלים בעדינות את האגוזים אל הקצפת, שוטחים בתבנית ומקפיאים ל-6 שעות לפחות.
5. להגשה, הופכים על צלחת הגשה ומעטרים בקרוקנט (להלן עמוד 190).



קרפ סוזט



קרפ סוזט הוא מתכון מוכר למדי,
אך מאחר שהוא כה טעים החלטנו לכלול כאן את הגירסה שלנו.

חומרים:

לחביתיות

4 ביצים
2 כוסות מי סודה או מים
קורט מלח
1¾ כוסות קמח רגיל
2 כפות חמאה מומסת
1 כף ברנדי

לרוטב

1 כף חמאה
¼ כוס סוכר
קליפה מגוררת מ-1 תפוז
1 כוס מיץ תפוזים
⅓ כוס ליקר תפוזים
¼ כוס ברנדי

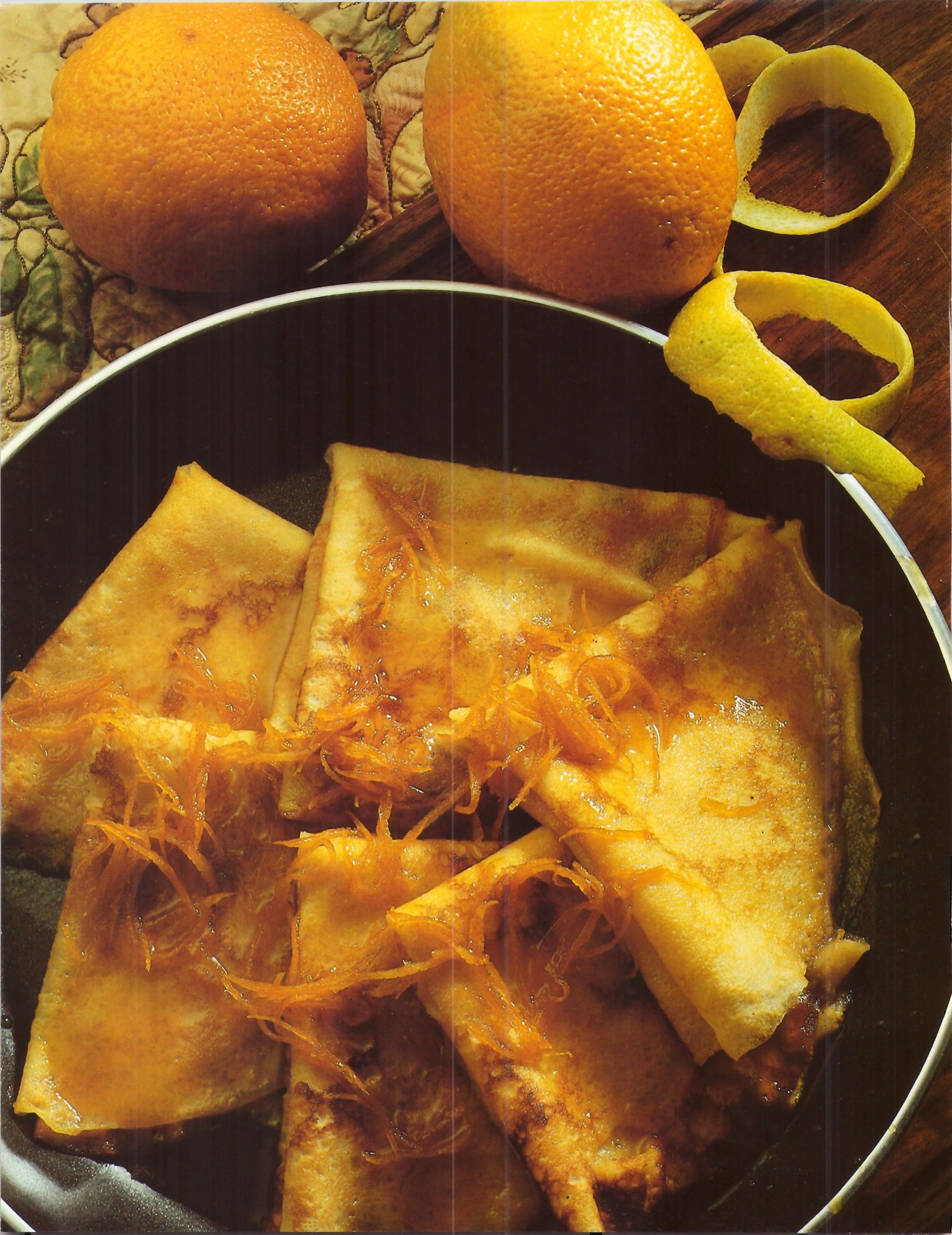
מחבת טפלון בקוטר 20 ס"מ

1. להכנת החביתיות: מקציפים את הביצים במערבל עם מי הסודה והמלח. מוסיפים בהדרגה את הקמח והחמאה וממשיכים לטרוף לבלילה חלקה וסמיכה כשמנת. מוסיפים את הברנדי.

2. משמנים מעט את המחבת, מחממים אותה היטב ויוצקים לתוכה כ-2 כפות מהבלילה. מטלטלים את המחבת כך שהבלילה תתפזר בשכבה אחידה. מטגנים עד שהבלילה תיקרש, הופכים במרית לצד שני ומטגנים עוד שניות אחדות. עורמים את החביתיות המוכנות על צלחת, ומפרידים ביניהן בגיליונות נייר פרגמנט.

3. להכנת הרוטב: מבשלים את החמאה והסוכר במחבת ומשגיחים שלא ייחרכו. מוסיפים את קליפת התפוז והמיץ ומבשלים תוך בחישה, כ-2 דקות. מוסיפים את ליקר התפוזים ובוחשים.

4. להגשה: מחממים את הברנדי בסיר קטן. טובלים כל חביתית ברוטב התפוזים שבמחבת ומקפלים אותה פעמיים, לצורת משולש. עורכים את החביתיות המקופלות במחבת, יוצקים עליהן את הברנדי המחומם ומדליקים. מטלטלים את המחבת בזהירות על-מנת לפזר את הלהבה. כשהאש נכבית, מגישים מתוך המחבת.



קרוקנט (פרלין)



חומרים:

½ כוס סוכר
100 גרם שקדים קלויים, קצוצים גס

תבנית אפייה שטוחה, משומנת היטב, או משטח שיש משומן

1. מחממים את הסוכר במחבת, תוך בחישה, עד שיימס ויהפוך לשזף סוכר (קראמל). מקפידים שלא להניח לו להיחרך.
2. מוסיפים את השקדים ובוחשים עד שיצופו כליל.
3. יוצקים את התערובת החמה בתבנית או על משטח השיש ומניחים להצטנן.
4. שמים את השקדים המצופים בשקית פלסטיק וכותשים גס בפטיש מטבח. שומרים בצנצנת סגורה היטב.

נווה קיץ



קינוח מקורי, יפהפה וקל להכנה,
המצטיין בשילוב הטעמים בין הפירות הצבעוניים והחמים והגלידה הלבנה.

חומרים:

4 תאנים טריות וגדולות
1 אשכול ענבים ירוקים ללא גרעינים
1 אשכול ענבים שחורים ללא גרעינים
2 אפרסקים, קלופים, מגולענים וחצויים
4 מישמשים חצויים ומגולענים
5 כפות סוכר חום
גלידת וניל

4 תבניות אישיות חסינות חום



1. מחממים אסכלה (גריל) לחום בינוני-גבוה (200 צ., 400 פ.).

2. עושים בתאנים חתכים כמעט עד לבסיס, כך שתיפתחנה לפלחים מחוברים בתחתיתם.

3. מחלקים את הפירות בין ארבע התבניות, זורים עליהם את הסוכר וקולים באסכלה 3-5 דקות, או עד שהסוכר יזהיב (משגיחים שלא ייחרך).

4. מניחים על כל מנה כדור גלידה ומגישים מיד.

הערה: אפשר להשתמש גם בפירות אחרים, טריים או משומרים.

עוגת שמנת חמוצה



חומרים:

לבצק

2½ כוסות קמח תופח
250 גרם מרגרינה
½ כוס סוכר
4 חלמונים
מיץ וקליפה מגוררת מ-1 לימון

למלית

4 חלבונים
½ כוס סוכר
קורט מלח
150 גרם חמאה רכה
3 גביעי שמנת חמוצה
3 שקיות סוכר וניל

תבנית חסינת חום רבועה גדולה, להגשה
תבנית כיכר מרופדת בנייר אפייה

1. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.).
2. לשים את כל חומרי הבצק לבצק רך.
3. שוטחים שני שלישים מהבצק בתחתית התבנית הרבועה, ואת השליש הנותר שוטחים בתחתית תבנית הכיכר. אופים 35 דקות ומצננים היטב.
4. להכנת המלית: מקציפים את החלבונים עם הסוכר והמלח לקצף יציב.
5. בקערה נפרדת מקציפים היטב את החמאה, מוסיפים את השמנת וסוכר הווניל ומקציפים לתערובת חלקה. מקפלים את החלבונים אל תערובת השמנת ויוצקים את הבלילה על הבצק האפוי שבתבנית הרבועה.
6. מפוררים את הבצק בתבנית הכיכר וזורים את הפירורים על המלית. מקררים שעות אחדות לפני ההגשה, עד שהמלית תתייצב.



קרם לימון

חומרים:

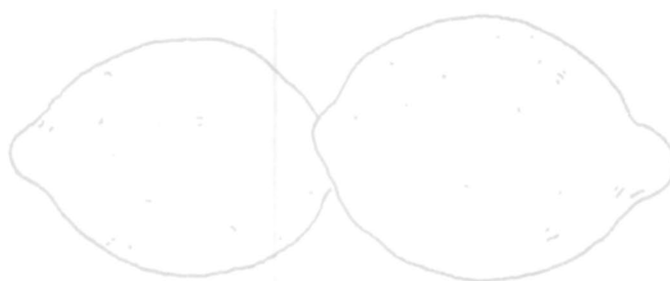
1 קופסה תרכיז לימון קפוא (פריגת)
1 שקית ג'לטין (14 גרם)
1 חבילה גלידת וניל משובחת (450 גרם)
קליפה מגוררת מ-1 לימון

לרוטב

½ קופסה תרכיז לימון קפוא (פריגת)
⅓ כוס ליקר תפוזים

תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ, מרופדת ביריעת פלסטיק

1. מחממים את תרכיז הלימון, מסירים מן האש ומעבירים למעבד מזון מצויד בלהב פלדה. מוסיפים את הג'לטין ומעבדים היטב.
2. מוסיפים את הגלידה וקליפת הלימון ומעבדים לתערובת אחידה. מעבירים לתבנית ומקררים במקרר שעתיים לפחות, או עד שהקינוח יתייצב.
3. לפני ההגשה מכינים את הרוטב: מחממים את תרכיז הלימון, מוסיפים את הליקר ובוחשים. הופכים את הקרם על צלחת הגשה ומגישים עם הרוטב החם.





עוגת שושנים

את הבצק מכינים יום לפני האפייה
ומקררים למשך לילה.

חומרים:

לבצק

4 כוסות קמח רגיל
30 גרם שמרי שמרית
¼ כוס מים
200 גרם חמאה מומסת
3 חלמונים
1 כוס חלב
⅓ כוס סוכר
½ כפית מלח
1 שקית סוכר וניל

למלית

200 גרם חמאה רכה
1 כוס סוכר
1 שקית סוכר וניל
100 גרם אגוזים קצוצים

לסירופ

½ כוס חלב
2 כפות סוכר
1 שקית סוכר וניל

תבנית פאי גדולה

1. להכנת הבצק: שמים את כל החומרים בקערה ולשים לבצק חלק ואחיד. לשים מעט על משטח מקומח, מעבירים לקערה, מכסים ומשהים במקרר למשך לילה.
2. למחרת, מחלקים את הבצק לארבעה חלקים ומרדדים כל אחד לעלה מלבני צר.
3. להכנת המלית: מקציפים את כל חומרי המלית במערבל לקרם חלק.
4. מורחים את המלית על עלי הבצק ומגלגלים כל עלה, מצידו הארוך, לגלילה צרה וארוכה. חותכים את הגלילות לפרוסות בעובי 2 ס"מ ומניחים בתבנית, על צידן החתוך. משאירים מרווח בין הפרוסות. מכסים ומניחים לשעה, עד שהפרוסות תתפחנה ותמלאנה את התבנית.
5. מחממים תנור לחום בינוני (180 צ., 350 פ.), ואופים את העוגה כ-30 דקות.
6. להכנת הסירופ: מרתיחים יחד את כל החומרים. כ-10 דקות לפני תום האפייה מזלפים את הסירופ על העוגה ואופים עוד 10 דקות.



פחזניות במלית קרם מוקה 

חומרים:

לבצק

1¼ כוסות מים
80 גרם חמאה
קורט מלח
1¼ כוסות קמח רגיל
4 ביצים

למלית

2 כוסות חלב
4 כפות סוכר
2 כפות גדושות אבקת פודינג וניל (לא אינסטנט)
2 חלמונים

לציפוי

1 כפית אבקת קפה נמס
3 כפות מים חמים
¾ כוס אבקת סוכר

תבנית אפייה בגודל 28x30 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה

1. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (190 צ., 375 פ.).
2. להכנת הבצק: שמים את המים, החמאה והמלח בסיר ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הקמח, בוחשים לתערובת חלקה ומבשלים 1 דקה. מצננים מעט.
3. מוסיפים את הביצים, אחת בכל פעם, ובוחשים היטב אחרי כל הוספה.
4. בשקית זילוף מצוידת בצנתר חלק, או ב-2 כפיות, מזלפים בתבנית פחזניות באורך 5 ס"מ וברוחב 2 ס"מ. משאירים מרווחים בין הפחזניות. אופים 25 דקות, מוציאים מהתנור ומצננים.
5. להכנת המלית: מביאים 1½ כוסות מהחלב לרתיחה.
6. מערבבים את אבקת הפודינג, הסוכר ויתרת החלב לתערובת חלקה.



7. מוסיפים אל החלב בהדרגה, תוך בחישה רצופה, וממשיכים לבשל על אש נמוכה עד שהתערובת תרתח.

8. מסירים מהאש, טורפים פנימה את החלמונים ומצננים.

9. חוצים את הפחזניות לשניים לרוחבן וממלאים במלית.

10. להכנת הציפוי: ממיסים את אבקת הקפה הנמס במים, מוסיפים את אבקת הסוכר ובוחשים היטב. מברשים את הפחזניות בתערובת.

הערה: אפשר למלא את הפחזניות בקרם פטיסייר בטעם קפה (להלן).

קרם פטיסייר בטעם קפה לפחזניות

חומרים:

1¼ כוסות חלב
40 גרם חמאה
1 כפית אבקת קפה נמס
1 ביצה
2 חלמונים
3 כפות סוכר
⅓ כוס קמח

1. שמים את החלב, החמאה ואבקת הקפה הנמס בסיר קטן ומביאים לרתיחה.
2. בקערה נפרדת, מקציפים היטב את הביצה, החלמונים והסוכר. מוסיפים את הקמח ומקציפים שוב.
3. מוסיפים את החלב החם, בהדרגה ותוך הקצפה, אל תערובת הביצים. מחזירים אל הסיר ומבשלים על אש נמוכה, תוך בחישה, עד שהקרם יתעבה. מקפידים שלא להניח לו להגיע לרתיחה, משום שהחלמונים ייקרשו.



אינדקס